SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE
Tome XIII, numéro 1 — 1er Mai 1948

## Chronique de l'amateur

■

### UN REVE

D'habitude, j'attache peu d'importance à mes rêves, malgré la mode. Mon subconscient, mon inconscient m'intéressent peu. Tout au plus puis-je y puiser quelquefois un enseignement vague, mais je rejette bientôt aux égouts de mon esprit tous les monstres qu'ils me proposent. Car à écouter ces nouvelles sirènes, on se découvrirait les vices les plus inavouables; peut-être même finirait-on pas les pratiquer. Je n'y tiens pas du tout.

Mais l'autre nuit, j'ai fait un rêve à peu près cohérent, à la fois mycologique et philosophique, si bien que je n'hésiterai pas à le livrer en pâture aux psychanalystes qui peuvent me lire. Voici: Je me trouvais tout nu dans une chambre toute blanche et terriblement éclairée. J'ignorais complètement ce que je faisais là, et j'attendais avec appréhension un événement qui vînt interrompre cette blancheur insupportable. Au bout d'un moment, un personnage stupéfiant apparut. C'était un homme dans la force de l'âge, vêtu d'une robe d'un jaune éclatant, avec deux grandes ailes croisées dans le dos. Il me regardait fixement. « Pouvez-vous me dire, Monsieur, ce que je fais ici? » « Tu es mort, me dit-il, et je viens enquêter sur ton compte. » Je pris sans doute un air pas très intelligent et ne pus rien répondre. « On s'y habitue très bien, continua-t-il. Tu verras, tu n'es pas le premier. Voyons, qu'as-tu fait dans ta vie? — J'ai élevé quelques enfants, lui dis-je. — Un bon point. Et puis? — J'ai écrit quelques poèmes. — C'est très pardonnable. Et puis? — J'ai étudié les champignons. — Très bien, excellent, me dit l'ange-enquêteur. On n'étudie pas assez les champignons sur la terre. » Je m'excusai, en lui remontrant combien cette étude était difficile, et quel travail c'était pour un homme mortel, de mettre de l'ordre dans cette multiplicité de

formes. Il me demanda alors où en était actuellement notre classification, et je lui expliquai tant bien que mal ce que j'avais compris des dernières théories de nos Maîtres. « Du point de vue de la terre, ce n'est pas si mal, me dit-il. Vous êtes tellement défavorisés, vous qui ne voyez que l'envers des choses. — J'aurais cru le contraire, lui dis-je. — Mais non, dit-il, vous voyez les formes innombrables, qui sont l'envers de la vérité. Mais la vérité, c'est d'ici qu'on la voit. — Pourrais-je la voir? — Ce n'est pas réglementaire, me dit-il gravement. Il faudrait attendre, selon la tradition, que tu sois complètement jugé et nettoyé. Mais j'ai un faible pour les mycologues. Tous ceux qui sont déjà arrivés ici sont gens de bonne compagnie, et ils ont de l'amusement pour l'éternité. Il y a un petit coin du Paradis qui leur est réservé où tous les champignons de la terre et beaucoup d'autres encore croissent toute l'année. Ils rédigent en commun un *Sylloge caelestium fungorum* qui fera grand bruit. Mais ils n'en sont encore qu'à la première section du genre Amanita. — Les verrai-je? — Ce n'est pas sûr; car tu pourras peut-être choisir de vivre avec les poètes, si tu préfères. — Y sont-ils tous? — Presque. Les poètes sont des innocents qu'on ne peut condamner. — Alors, je préfère les Mycologues. — Pourtant, me dit-il, nous avons précipité en enfer tous les poètes sales, et tous les bêtes. Parmi les Mycologues nous n'avons rejeté que les mauvais vulgarisateurs, les menteurs et les pulvérisateurs. — Diable! dis-je (je me mordis aussitôt les lèvres en voyant mon juge froncer les sourcils). Une telle mesure doit déjà faire un déchet considérable! »

Il hésita encore longtemps, comme quelqu'un pour qui le temps ne compte pas, puis il me dit de le suivre. Il m'emmena à travers des lieux indescriptibles jusqu'à une plaine découverte, tapissée de champignons à perte de vue. « Grand Dieu, m'écriai-je! (Il fronça de nouveau les sourcils.) C'est ici qu'il faudrait organiser un congrès! — Il s'organise peu à peu, me dit-il, car ils y viennent tous. Mais ce spectacle les décourage beaucoup. — Je le crois bien, lui répondis-je. Il y a là plus de champignons qu'ils n'en ont jamais rêvé. Mais quelles sont toutes ces espèces inconnues? — Ce sont, me dit-il, les champignons en soi. Il y a là tous les possibles, ceux qui ont fini d'exister, ceux qui existent maintenant, et les champignons futurs. L'Eternel, au début, après avoir créé les autres végétaux, jeta une spore sur le monde. Après avoir éclos et multiplié, elle a exécuté toutes les variations dont elle était capable. Elle a peu à peu réalisé des millions de formes, elle a

épuisé la géométrie, la chimie, les parfums et les couleurs. D'innombrables essais manqués ont été rejetés aux escarbilles de l'oubli, et il n'en reste aujourd'hui que ceux qui ont réussi. — Mais, lui dis-je, je ne vois que désordre dans ce parterre. Sur la terre, au moins, nous avons organisé les champignons selon une chaîne bien satisfaisante pour l'esprit. Serait-ce qu'au Paradis on n'a pas besoin de raison? — Quelle question grossière! maugréa mon ange. Ce désordre apparent, c'est l'ordre réel. L'ordre des champignons n'est pas une ligne, comme l'imagine votre simplicité. C'est une envolée centrifuge du plus simple au plus composé, sans parler de ceux qui restent en route ou reviennent en arrière. Et les formes ne sortent pas les unes des autres. Elles sont parallèles depuis toujours, elles avancent dans le temps, elles se divisent parfois, et parfois aussi se rencontrent. Rien n'est simple dans la vie. — C'est encore plus compliqué quand on est mort, lui dis-je. Mais puisque je suis mort, j'aurai peut-être le droit de savoir ce que c'est qu'une espèce? — C'est une idée purement terrestre. Il n'y a que des formes provisoires, et votre vie est si courte que vous n'avez pas le temps de vous y reconnaître. Alors, de place en place, vous mettez des écriteaux qui sont les espèces et vous disputez ferme autour, car l'espèce et la forme ne coïncident jamais tout à fait. Il est vrai que vous ne pouvez guère faire autrement, et que vous tirez parti comme vous pouvez de l'infirmité de votre intelligence. — Pourtant, l'Oronge, c'est bien une espèce? — Regarde, me dit-il. »

Il me conduisit dans plusieurs endroits où s'étalaient des Oronges parfaites. « Vous voyez bien, repris-je qu'elles sont toutes identiques et c'est ce que nous appelons une espèce! — Tu as des yeux pour ne pas voir. Considère que cette centaine d'Oronges est arrivée au stade Oronge en partant de points tout à fait différents. Tu sais bien que quatre hommes à la fois ont inventé le roulement à billes? C'est pareil. La Nature des champignons a inventé cent fois l'Oronge; si bien qu'il y a une forme Oronge, mais cent espèces d'Oronges, au sens humain de la chose. » Abasourdi, je regardais ces millions de champignons absolus, et commençais à comprendre que je ne comprendrais jamais.

A ce moment, j'aperçus deux vieux messieurs qui devisaient doucement. L'ange les héla. « Fries, Quélet, venez, que je vous présente un nouveau! » Les glorieux vieillards m'accueillirent avec bienveillance. Je leur demandai s'ils étaient heureux de pénétrer tous les secrets de la science à laquelle ils avaient consacré leur vie

sublunaire.. « Oui, me dit Quélet. Je vois maintenant que la science terrestre n'est qu'un réseau de réponses à des énigmes qui nous sont posées dans une langue non humaine. Aussi nous sommes-nous beaucoup trompés. Mais la Vérité que nous voyons ici en face est si terrible de complexité et d'harmonies, que je regrette un peu nos balbutiements. C'est une chance qu'ils n'en sachent rien là-bas. Ils croient tout ce qu'ils pensent, et cette naïveté les aide à vivre. »

Il se fit alors dans tout le Paradis un bruit terrifiant. Il me fallut une minute pour comprendre que mon réveil, lui n'avait pas rêvé, et m'appelait fidèlement au travail de tous les jours.

Georges BECKER.

---

## Les réactions chimiques colorées en mycologie.

Par le Dr R. HENRY

■

### PREAMBULE

Le diagnostic mycologique repose essentiellement sur des données macroscopiques et des propriétés organoleptiques, sur des données microscopiques, des recherches biologiques et des caractères chimiques. Or, tandis que la plupart de ces méthodes d'investigation ont reçu depuis quelques dizaines d'années un essor considérable, les recherches chimiques, en particulier sous forme de réactions colorées chez les champignons supérieurs, sont restées un peu dans l'ombre. Il y a pourtant là un procédé de grande valeur, rapide, constant et fidèle pour la détermination d'une espèce ou la confirmation d'un diagnostic. Si ces réactions colorées ont été un peu délaissées jusqu'ici, cela tient aux causes suivantes :

1° Manque de commodité;

2° Travaux épars;

3° Manque de précision vis-à-vis de l'espèce étudiée qui peut être très différemment interprêtée par les auteurs, d'où des causes d'erreur et de pseudo-inconstance.

Nous avons recherché à remédier à ces difficultés :

1° En précisant les espèces par un renvoi à la description correspondante et à la meilleure planche;

2° En synthétisant les résultats obtenus sous forme de tableaux synoptiques;

3° En mettant au point plusieurs modèles de trousses facilement transportables (les plus petites dans la poche), et pouvant être placées verticalement sur une table au laboratoire. Elles contiennent les réactifs indispensables, et nous pensons les présenter aux mycologues à titre de modèles, après la publication des tableaux synoptiques qui constitueront la fin de cette publication;

4° Nous avons enfin mis au point plusieurs réactifs de synthèse dont le plus important est notre réactif Tl 4 qui agit non seulement par l'ion thallium, mais qui permet de supprimer dans les trousses l'acide nitrique corrosif;

5° Nous avons enfin cherché des réactions spécifiques ou quasi-spécifiques afin de réduire au minimum le nombre des réactions utiles, différentielles.

### Réactions chimiques en mycologie

Les réactions chimiques en mycologie peuvent se diviser en deux groupes :

— 1° *Les réactions microscopiques* ou *microréactions* faites sur le spore ou sur les tissus fongiques examinés au microscope;

— 2° *Les réactions macroscopiques* ou *macroréactions* qui peuvent d'ailleurs se faire directement sur les tissus fongiques (intraréactions), ou sur les substances chimiques extraites par un solvant de la trame fongique (extraréactions).

Nous nous occuperons actuellement principalement des intraréactions macroscopiques qui sont les plus pratiques et celles que nous avons le plus étudiées. Nous signalerons toutefois au passage les réactions microscopiques intéressantes.

### Les réactifs

La classification des réactifs a moins d'importance que leur composition.

La classification peut être en effet très variable selon que l'on considère :

— 1° *La nature des réactifs* (minéraux, organiques ou organo-minéraux) ;

— 2° *La fonction chimique* (acides, bases, phénols, aldéhydes) ;

— 3° *Le caractère commun ou rare ;*

— 4° *Le caractère simple ou complexe* (réactifs simples et réactifs spéciaux ; ces derniers ayant plus spécialement à leur actif les réactions spécifiques ou quasi-spécifiques.

### Les réactions

1° Caractère positif et négatif. — La réaction est positive quand le réactif mis au contact de la chair amène une coloration quelconque de cette dernière indépendamment de la teinte initiale du réactif employé. Elle est dite négative lorsque le réactif ne confère à la chair aucune autre coloration que la sienne propre.

Les réactions positives sont naturellement les plus importantes. Toutefois les réactions négatives prennent aussi une grande importance lorsque les réactifs considérés donnent généralement une réaction positive sur la plupart des espèces du même groupe (exemple : absence de la coloration bleu-vert du gaïac sur le stipe de Russula *rosea* (sensu Quélet) ; ou absence de coloration par le sulfate de fer sur la chair de Russula *cyanoxantha* Fr.

2° Degré d'intensité. — Les réactions obtenues peuvent être *très nettes, très fortes* (ce que l'on exprime ordinairement par les mots : d'un beau, d'un splendide, d'un magnifique... violet par exemple, et en latin par les adverbes *laete* ou *valde*). Exemples : action des bases fortes sur la chair de Cortinarius *dibaphus* Fr. ; action de l'acide nitrique (ou de mon réactif Tl 4) sur la chair de C. *infractus* Fr.

Les réactions peuvent au contraire être *faibles* ou *peu nettes :* ce sont celles « que l'on hésite à publier » (Josserand) et pourtant on peut dire de certaines d'entre elles, ce que nous venons de dire des réactions négatives.

3° Vitesse de réaction. — D'une façon générale les réactifs minéraux ont une action rapide, suraiguë (NH 3) ; les réactions organiques, une action lente.

On peut distinguer :

— *Des réactions brutales, immédiates :*

Ammoniaque sur Gomphidius *viscidus;* sur Cortin. *variicolor* Pers.

Acide nitrique sur Cortin. *infractus* Fr.

Iode sur la chair de Rozites *caperata.*

— *Des réactions rapides* se produisant en quelques secondes : Tl 4 sur la chair de Cort. *purpurascens* Fr.

— *Des réactions lentes,* se produisant en plusieurs minutes (5 à 15). Action du formol sur Russula *nigricans* Fr.

— *Des réactions très lentes* demandant plusieurs heures à se produire. Formol sur la chair de Lactarius *vellereus* Fr.

4° Constance des réactions. — Les réactions franches, nettes, rapides, sont constantes. C'est surtout avec les réactifs organiques et pour les réactions faibles que l'on observe des inconstances. Celles-ci d'ailleurs peuvent être vraies (dues alors à la composition différente des diverses parties du champignon au cours de son évolution) ou fausses. Ces cas de pseudo-inconstance ont bien été étudiés par M. Josserand in *Bull. bi-mensuel Soc. Linn. Lyon,* n° 7 du 3 avril 1930, p. 43.

5° Technique. — La technique la plus simple et la meilleure consiste à conserver un jour les champignons à étudier dans un endroit sec, après avoir fendu partiellement le chapeau pour empêcher les dégâts causés par les larves. Le lendemain de la récolte, on touche une section fraîche avec le bouchon en verre du flacon qui contient le réactif, après avoir retourné le flacon, et en exerçant une légère pression sur les tissus fongiques. On peut essayer le réactif sur une partie quelconque de l'espèce, mais en général, c'est sur la chair du chapeau et parfois sur la cuticule que l'on obtient les meilleurs résultats.

D'autres fois, on sera amené à une technique spéciale; c'est ainsi que pour avoir un résultat constant et net dans la recherche de la réaction de Barlot, caractéristique des Amanites mortelles, il sera bon d'employer la technique indiquée par Bataille, c'est-à-dire, de triturer avec un agitateur les lamelles des amanites dans un godet de porcelaine contenant l'acide sulfurique (3 à 4 gouttes). On obtiendra toujours ainsi la réaction violette caractéristique.

6° Utilité des réactions. — Les réactions colorées permettent:

1° De confirmer la détermination d'une espèce et d'en certifier l'exactitude;

2° De mettre en relief la parenté de deux ou plusieurs espèces;

3° De permettre la détermination d'une espèce dont les caractères botaniques ne suffisent plus (surtout chez les Cortinaires âgés);

4° De déceler certains champignons toxiques (réaction de Barlot.

### Plan d'Etude

Nous diviserons cette étude en trois parties :

— Dans une première partie, nous verrons les réactions intéressantes que peut donner un réactif déterminé (l'Iode par exemple);

— Dans une seconde partie, nous grouperons les réactions diverses, caractéristiques d'une même espèce (Amanita *citrina* par exemple);

— Dans une troisième partie, nous synthétiseront les résultats sous forme de tableaux synoptiques qui seuls peuvent rendre pratique l'usage des réactifs en mycologie.

Enfin suivra une courte bibliographie donnant toutes précisions utiles concernant l'auteur de la réaction, et la nature exacte de l'espèce considérée.

### Conventions

La lettre H suivant l'énoncé d'une réaction indiquera une réaction personnelle. Suivant le nom d'un auteur, elle indiquera que la réaction a été vérifiée par nous. L'exposant accompagnant cette lettre $H^1$-$H^2$-$H^3$, etc..., indiquera combien de fois la vérification a eu lieu.

Les réactions importantes seront soulignées.

### Précision des couleurs

Afin de donner une idée objective des couleurs, les divers auteurs qui se sont occupés de la question ont précisé les colorations obtenues à l'aide des réactifs en renvoyant à l'un des principaux codes des couleurs existants. Mais comme la plupart des mycologues ne possèdent pas tous ces codes, il nous a paru utile, toujours dans un but pratique, d'établir une table de concordance entre quelques-uns de ces codes, notamment entre ceux de Saccardo, de Klinsksieck et Valette, et de Séguy.

C'est par la publication de cette table de concordance que nous allons commencer :

## TABLE DE CONCORDANCE

(d'après F. BATAILLE)

| Saccardo | Code de Klincksieck et Valette | Saccardo | Code de Klincksieck et Valette |
|---|---|---|---|
| 1 achrous | | 27 cremeus | 128 C + 153 D |
| 2 griseus | | 28 ochroleucus | 128 D + 141 |
| 3 muricinus | 123 + 148 | 29 Ochraceus | 136 + 156 |
| 4 ater | 125 | 30 Melleus | 128 C + 141 |
| 5 niger | 125 + 250 | 31 Ferrugineus | 102 + 107 |
| 6 fumosus | 122 | 32 Fulvus | 127 + 132 |
| 7 Avellanus | 142 | 33 flavovirens | 212 + 232 |
| 8 Isabellinus | 137 + 128 D | 34 atrovirens | 299 + 300 |
| 9 umbrinus | 109 + 110 | 35 viridis | 303 + 304 |
| 10 castaneus | 79 + 80 + 84 + 85 | 36 prasinus | 306 + 307 |
| | | 37 aerugineus | 337 + 342 |
| 11 fuligineus | 139 + 143 | 38 glaucus | 303 C + 303 D + 0346 |
| 12 Atropurpureus | 19 + 20 | | |
| 13 Purpureus | 7 + 12 | 39 olivaceus | 230 + 235 |
| 14 ruber | 42 | 40 atrocyaneus | 428 |
| 15 miniatus | 86 | 41 cyaneus | 402 |
| 16 Incarnatus | 53 D + 92 | 42 coeruleus | 416 + 421 |
| 17 roseus | 28 C + 71 | 43 Caesius | 372 + 222 |
| 18 testaceus | 112 + 113 | 44 plumbeus | 443 |
| 19 Latericius | 88 | 45 ardesiacus | 489 + 490 |
| 20 Badius | 60 + 64 | 46 atroviolaceus | 528 + 529 + 530 + 559 + 560 |
| 21 aurantiacus | 126 | | |
| 22 Luteus | 151 + 156 | 47 violaceus | 463 + 467 |
| 23 flavus | 161 | 48 Lilacinus | 572 |
| 24 Citrinus | 196 + 216 | 49 Lividus | 592 + 594 |
| 25 sulphureus | 203 C + 216 | 50 Vinosus | 590 |
| 26 stramineus | 128 C + 128 D | | |

*(à suivre).*

## La Chronique anecdotique

de Camille FAUVEL

■

## AVANT - DIRE MYCOPHAGIQUE

(*Suite*)

### VI. SAUCE R.D.M. (1) OU CENT RECETTES EN UNE SEULE

Faire revenir, dans le corps gras à sa convenance, des oignons en quantité convenable (et de l'ail si on le désire). Faire revenir en même temps des petits lardons (que l'on peut remplacer par des carrés de jambon cru). Lorsque tout est bien rissolé, retirer lardons et jambon. Ajouter une ou deux cuillerées de farine, selon l'importance du plat. Mouiller avec de l'eau et du vin blanc (si l'on n'a pas de fonds *brun* à sa disposition). Donner à la sauce une consistance un peu épaisse. Saler et poivrer, et ajouter un peu de purée de tomate, avec un beau bouquet garni.

Y mettre les champignons que l'on aura cueillis, coupés en gros dés, même les moins délicats : Mycènes, Collybies, Clitocybes, etc. Laisser bouillir à petit feu, pendant quarante minutes au moins, de façon à *tendre* vers une saporité moyenne dont s'imprégneront tous les champignons. Sortir le bouquet garni, remettre lardons ou jambon. Servir.

Sous cette forme on aura un ragoût de champignons léger ou substantiel, selon la présence, la quantité ou l'absence de lardons ou de jambon, voire de petites saucisses qui y font très bel effet. On annoncera *Champignons R.D.M.* Le plat pourra être entouré de petits croûtons frits au beurre, ou même, si l'on ne possède que des champignons délicats, servis dans une croûte (compléter alors la liaison s'il y a lieu).

La sauce R.D.M. constituera une excellente garniture pour des poissons cuits au court-bouillon, de la morue, des œufs durs, mollets ou pochés. On pourra y joindre des tranches de viande, reste d'un plat trop copieux de la veille.

En rangeant des moules ouvertes au feu et débarrassées d'une de leurs coquilles, au fond d'un plat creux, et en versant cette sauce dessus, on constituera une présentation originale de ces démocratiques crustacés (hacher les champignons plus finement dans ce cas).

La *tête de veau R.D.M.* est particulièrement succulente. Les morceaux d'une tête cuite comme à l'ordinaire et désossés, de 4 centimètres de

(1) En l'honneur de la Revue de Mycologie.

large environ, sont placés dans la sauce et réchauffés une trentaine de minutes (ajouter des olives et une pincée de Cayenne).

Je ne fais qu'effleurer quelques-unes des cent combinaisons possibles.

*Omelette aux champignons.* — « L'omelette aux champignons est « particulièrement agréable et d'une préparation très simple : faites « cuire et apprêtez séparément les champignons dans la poêle, et « quand ils sont *cuits à point*, versez par dessus les œufs qui ont dû « être auparavant cassés et battus comme pour une omelette ordinaire.»

J'ai guillemeté cette recette, parce que c'est à peu près la seule cohérente que j'ai trouvée dans les manuels. Elle est de J. Moyen. [*Les Champignons*. J. Rotschild, éditeur, p. 329]. Sans doute, ce pieux sulpicien avait une cuisinière canonique de grand bon sens, qui savait que les champignons ne cuiraient plus, après leur incorporation aux œufs battus. C'est bien la préparation sur laquelle les auteurs ont le plus divagué : hacher les champignons et les mélanger crus aux œufs (Ch. Bernardin) ; les faire cuire 4 à 5 minutes (G. Portevin) ; l'auteur du plus répandu des atlas de poche indique aussi 5 minutes; [il est probable que le premier a copié le second, mais au lieu de mettre servilement 5 minutes, il a écrit de 4 à 5 minutes]. Ces deux derniers indiquent d'ajouter de la farine. Ce n'est pas cet ersarstz de basse gargote qui rendra l'omelette moelleuse, mais la dextérité du cuisinier, la finesse du beurre, la fraîcheur des œufs, le peu de temps qu'on aura mis à les battre, avant de les verser *immédiatement* dans la poêle très chaude; enfin la brièveté du temps de cuisson qui ne doit pas dépasser 2 minutes pour 6 œufs. Il n'est pas surprenant, avec ces singulières façons de procéder, que l'omelette aux champignons ait causé tant d'accidents. Seuls, les champignons crus ou insuffisamment cuits doivent être mis en cause.

Si l'on utilise des champignons de couche, il n'y a que demi mal, ceux-ci pouvant sans dol être consommés crus, mais alors ils n'ont pas de parfum. Il n'en serait pas de même pour d'autres. Pour l'omelette aux cèpes se servir d'huile et n'ajouter le beurre, si on en désire, qu'en fin de cuisson, avant de verser les œufs.

Il peut arriver que l'on n'ait à sa disposition que quelques champignons rares comme la truffe. Dans ce cas, on les fait cuire à part, puis l'on commence à préparer son omelette. Lorsqu'elle est à demi cuite, on verse les champignons sur le centre, d'un bout à l'autre, bien régulièrement. Puis, en commençant du côté de la queue de la poêle, on rabat une lèvre aux deux tiers environ, en portant grande attention aux coins. On imprimera alors 2 ou 3 secousses, sur la queue de la poêle, pour décoller l'autre lèvre que l'on ramène sur la première. Il n'y a plus qu'à servir. C'est plus grand style que de rabattre bourgeoisement une lèvre sur l'autre, mais surtout le champignon est beaucoup plus uniformément réparti.

*Les œufs brouillés aux champignons.* — S'il est un domaine où ce que l'on a coutume d'appeler *les impondérables*, dans un sens un peu détourné, se manifeste avec le plus d'évidence, c'est bien en cuisine. Voici un filet de porc sur la table de l'office. On peut le cuire au four de la cuisinière, ou bien mieux à la broche dans la rôtissoire, et l'on aura un excellent rôti. Y découper des côtelettes, le goût sera déjà différent. Si la chair en est hachée, on peut en envelopper dans un morceau de *toilette*, de petites portions en leur donnant la forme traditionnelle, on aura des crépinettes; l'entonner dans un boyau : la saucisse; la cuire au four dans une terrine : le pâté de campagne; selon la grosseur des morceaux, le temps et le mode de cuisson : les rillons de Tours, les rillettes, les fritons, etc. Tous produits succulents, mais de goûts bien divers.

Passer de l'omelette aux œufs brouillés aux champignons, la différence de technique est bien moins grande, mais la saporité tout aussi dissemblable. Comme pour l'omelette, on fait parfaitement cuire les champignons, mais l'on se sert d'une casserole au lieu d'une poêle. [Si la première est de fond trop étroit, on fait cuire d'abord à la poêle et l'on transvase]. Sur les champignons, verser les œufs grossièrement battus, et remuer avec une cuillère de bois; vers la fin de la cuisson, qui ne demande que quelques instants, car le mets doit être moelleux, ajouter sans parcimonie beurre et crème.

On obtiendra le summum d'esculence en faisant prendre au bain-marie. [La fameuse *fondue* de Brillat-Savarin n'est somme toute qu'un plat d'œufs brouillés au fromage avec une très louable exagération de gruyère râpé et de beurre].

Et maintenant voici deux recettes auxquelles il est bien difficile de donner un nom autre que celui des deux artistes culinaires qui les ont trouvées. Leur succulence n'égale que l'extrême simplicité de leur préparation.

*Champignons Pierre Méoule.* — Ce sont tout simplement des champignons de couche, bien ouverts, farcis [à l'aide de l'*appareil* que j'ai indiqué pour les champignons farcis], passés ensuite à la pâte à frire et cuits à pleine friture. Au bout de 15 minutes, il n'y a qu'à sortir, bien égoutter et ranger en pyramide sur un plat, avec au sommet le petit bouquet de persil frit d'usage.

A la vérité, dans la recette qui m'a été communiquée, on indiquait de cuire préalablement les champignons à l'eau acidulée, pendant 7 à 8 minutes. On y a renoncé chez moi, mais il faudrait y recourir sans doute, si l'on appliquait le procédé à des champignons à chair compacte.

*Champignons du Maître Honoré.* — C'est un mariage mystique entre le champignon de couche et le meilleur fruit de la mer, la coquille

Saint-Jacques. Nettoyer la chair des coquilles, la tronçonner selon l'usage en réservant le corail. Faire fondre au beurre le plus fin de l'oignon finement haché. Passer pour qu'il ne reste pas de fragment d'oignon. Faire cuire la chair des coquilles dans ce beurre, 10 à 15 minutes selon la grosseur des morceaux, ajouter le corail 4 minutes avant la fin de la cuisson. Assaisonner en cours de cuisson.

Se procurer d'autre part les plus larges champignons de couche qu'il sera possible. Les faire griller après les avoir enduits au pinceau, de beurre fondu. Les garnir de la chair de la coquille, placer le corail bien au centre, avec un morceau de beurre et remettre 6 minutes au four.

Pour ce plat royal, que quelques fleurs émaillent la nappe; sortez la plus belle vaisselle, les plus fins cristaux où vous pourrez vous mirer, comme notre poète voluptueux et familier :

*Et cantharus et lanx ostendunt mihi me.*

(Les poètes dans l'une et l'autre langue, comme en compte la *Revue de Mycologie*, ne manqueront point de remarquer que cet *asclépiade mineur* est, en français, un parfait alexandrin.)

Arrêtez votre poste de radio, car un jazz intempestif pourrait éclater au milieu du sacrifice et si, par malheur, c'était quelques miaulements monocordes de Ch. Trénet, la sage et savante dégustation serait complètement troublée. Mais si vous souhaitez ajouter au plus royal des plats la plus sublime des musiques, sortez de votre discothèque quelque part de la VIII[e] symphonie de Beethoven et votre joie sera entière.

A titre d'indication, 1 kilogramme de coquilles Saint-Jacques donne d'une façon à peu près constante 125 grammes de chair utilisable soit quatre coquilles: une grande, une moyenne et deux petites (car malheureusement l'arrêté ministériel, de 1923, interdisant la vente de coquilles Saint-Jacques de moins de 9 centimètres de diamètre n'est plus respecté). Ce kilogramme se vend actuellement aux grandes pêcheries d'Arcachon 50 francs, soit 400 francs le kilogramme de chair nettoyée, alors que les soles valent 280 francs, la limande 140, la baudroie et le rouget 180, le colin 220, etc. Mais il faut faire queue assez longtemps, alors que, dans les poissonneries de détail, les prix sont notablement augmentés, dépassant de beaucoup les 25 % légaux (prix de mai 1948).

(*A suivre*).

# NOUVELLES

■

**Résultats du concours organisé par la Revue de Mycologie.**

Dans le *Supplément* n° 1 du 1er octobre 1946, nous avons précisé les conditions et les buts du concours ouvert entre tous nos abonnés, conformément à une suggestion qu'avait faite ici même notre excellent collègue M. Piane. Le thème en était le suivant : « *Indiquez par ordre de préférence décroissante, les 20 champignons que vous considérez comme les meilleurs comestibles, en les répartissant entre 5 groupes de 4.* » Afin de rendre à la fois plus équitable et plus aisé le classement, il avait été entendu qu'il ne serait tenu compte de l'ordre que pour *les groupes* de 4 noms : on a donc identifié les réponses dont les quatre premiers noms spécifiques étaient les mêmes, *quel qu'en soit l'ordre*, et de même pour les autres groupes. C'est celui qui a réuni *dans l'ordre* le plus de noms conformes aux nombres successifs concernant les diverses réponses obtenues qui devait — et qui a été — proclamé gagnant.

Le dépouillement de ce concours-référendum a eu lieu le 4 mars dernier sous la présidence de M. P. Montarnal. Les nombres de points obtenus ont été pratiquement définis de la façon suivante : un champignon mentionné dans le bon groupe vaut 5 points; s'il l'est dans le groupe voisin 4 points, dans le groupe plus éloigné 3 points, au delà respectivement 2 points et 1 point; s'il ne figure dans aucun des 5 groupes, 0 point.

Voici tout d'abord le classement des espèces selon le nombre de points que les participants leur ont en totalité apportés :

Groupe I : *Tricholoma Georgii*, 117 points. — *Amanita Caesarea*, 113. — *Morchella conica*, 62. — *Boletus aereus*, 55 (1).

Groupe II : *Amanita vaginata*, 55 points. — *Clitopilus* (*Hexajuga*) *prunulus*, 55. — *Psalliota campestris*, 49. — *Morchella vulgaris*, 47.

Groupe III : *Tricholoma* (*Rhodopaxillus*) *nudum*, 47. — *Tuber melanosporum*, 41. — *Boletus edulis*, 38. — *Lepiota* (*Leucocoprinus*) *procera*, 37.

(1) Les 3 groupes ayant fourni 55 points ont été classés en donnant l'avantage aux espèces citées le plus souvent dans le groupe I. De même pour les espèces ayant 47 points.

Groupe IV : *Boletus appendiculatus*, 33. — *Amanita rubescens*, 25. — *Amanita solitaria*, 25. — *Tricholoma panaeolum*, 24.

Groupe V. — *Psalliota silvicola*, 23. — *Tricholoma irinum*, 21. — *Hygrophorus pratensis*, 19. — *Cantharellus cibarius*, 17.

Ont obtenu en outre plus de 10 points :

*Pholiota cylindracea*, 16. — *Tricholoma equestre*, 15. — *Boletus cyanescens*, 13. — *Marasmius Oreades*, 12. — *Morchella umbrina*, 12. — *Pleurotus Eryngii*, 12. — *Hygrophorus virgineus* et *niveus*, 11. — *Coprinus comatus*, 10.

Et enfin, avec moins de 10 points :

*Boletus granulatus*, 9. — *Boletus pinicola*, 9. — *Lepiota naucina*, 9. — *Psalliota arvensis*, 8. — *Morchella intermedia*, 8. — *Hygrophorus penarius*, 7. — *Lepiota excoriata*, 7. — *Tricholoma saevum*, 7. — *Tricholoma columbetta*, 7. — *Clitocybe geotropa*, 6. — *Hydnum repandum*, 6. — *Cantharellus lutescens*, 5. — *Russula virescens*, 5. — *Boletus luridus*, 4. — *Russula cyanoxantha*, 4. — *Polyporus umbellatus*, 4. — *Boletus badius*, 3. — *Clitocybe nebularis*, 3. — *Tricholoma aggregatum*, 3. — *Lactarius deliciosus*, 2. — *Tricholoma portentosum*, 2. — *Tricholoma terreum*, 1. — *Laccaria laccata*, 1. — *Cortinarius varius*, 1.

Le classement des réponses des participants a donné les résultats suivants pour les 10 premiers d'entre eux :

Premier : M. Benony, 63 points.

Second : Société des Naturalistes d'Oyonnax, 58 points.

Troisièmes (*ex æquo*) : M. Piane, 55 points.
M. Métrod, 55 points.

Cinquièmes (*ex æquo*) : MM. Maury, Pelé, Duvernoy, 54 points.

Huitième : M. Juillerat, 50 points.

Neuvièmes (*ex æquo*) : MM. Courtillot et Sailly, 44 points.

Ces résultats appelleront des commentaires variés. Ils confirment les réserves et le scepticisme manifestés par notre excellent collaborateur, le Dr Ramain, sur la valeur même de la classification qui pourrait résulter du dépouillement des réponses. En fait, celle-ci a dépendu dans une certaine mesure du fait que la majorité des participants appartenait à la région du Jura, et que l'addition de leurs suffrages a donné à la liste un caractère relativement régional. Il eût fallu qu'un grand nombre d'abonnés répondissent à notre appel, ce qui n'a pas été le cas, pour que la liste revêtisse véritablement une pleine valeur. On ne manquera pas d'être surpris, par exemple, du sort injuste fait

à des champignons de grande classe gastronomique comme *Pleurotus eryngii, Coprinus comatus, Boletus pinicola, Russula cyanoxantha, Polyporus umbellatus.* Certains font même défaut dans la liste totale : on est étonné d'y rencontrer le Lactaire délicieux, comestible médiocre, alors que le *Lactarius sanguifluus,* qui mérite le nom du précédent, n'y figure pas. Par contre, des Champignons de qualité seulement passable s'y relèvent. Enfin on trouve côte à côte des espèces dont les saveurs sont toutes différentes et difficilement comparables, comme *Tricholoma columbetta,* si mal placé d'ailleurs, et *Hydnum repandum.*

Quoi qu'il en soit, l'utilité de ce concours subsiste à la lumière des résultats qu'apportent les 2 premiers groupes de champignons : on peut dire que le choix des 8 premières espèces réunira l'adhésion d'un très grand nombre de lecteurs et de mycophages. Quant au classement relatif de ces formes, il dépend plus du goût de chacun de nous que du goût propre à chacune d'elles...

---

**Revue de Mycologie. Nouvelles publications.**

Nous avons réalisé un tirage spécial des *Notions chimiques* publiées dans le *Cours Pratique* par M. M. Frèrejacque, et qui réunissent les trois fascicules 19, 20 et 21 de ce Cours. Le prix en est, pour la France de 150 francs franco, pour l'étranger de 210 francs franco.

Par ailleurs, l'*Essai de Mycogastronomie* du Dr Paul Ramain, réuni de même en un fascicule spécial, est en vente au siège de la Revue, à 100 fr. franco pour la France et 150 francs pour les pays étrangers.

Sous peu, enfin, paraîtra la brochure qui réunit toutes les chroniques publiées par notre excellent collaborateur et ami, M. Georges Becker, dans la Revue, depuis 1941.

Le catalogue de l'Algothèque vivante du Laboratoire de Cryptogamie du Muséum vient de paraître. Il constitue le premier des catalogues commentés qui mettront en évidence les plus précieuses des collections cryptogamiques du Muséum de Paris. Celui qui concerne la Mycothèque, illustré de planches hors-texte et augmenté de remarques critiques, paraîtra en novembre 1948.

La série B de l'*exsiccata de l'Empire colonial français,* relative aux Champignons, sera distribuée également incessamment aux Laboratoires et Instituts étrangers, à titre d'échange.

---

Le rédacteur en chef du *Supplément* : R. Heim. — Le gérant : Ch. Monnoyer.
Le Mans, — Imprimerie Monnoyer. — 1948.

SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE
Tome XIII, numéro 2 — 1er Octobre 1948

## Chronique de l'amateur

■

### PLAISIR DES FLORES

A douze ans, on apprend Jules Verne par cœur. A dix-huit, on se plonge dans les poètes sentimentaux. A vingt-cinq, on lit encore des romans. Quand vient l'âge de raison, on sait que bien peu de livres méritent d'être lus. On garde à portée de sa main l'extrême fleur des vieilles œuvres, et on remet à dix ans plus tard le soin de lire le dernier Goncourt, s'il en vaut encore la peine. Mais nous, mycologues, et vous aussi, tous les botanistes, nous avons une chance inespérée. Nous pouvons jouir à tout moment d'une forme littéraire inaccessible au commun du public, et qui résume en elle la poésie, l'aventure, la passion, la contemplation, l'exotisme et l'intelligence : ce sont les Flores.

C'est le mois de janvier. Il gèle à pierre fendre sur un pied de neige. Une bise de tous les diables vous introduit ses aiguilles de —20° dans tout le corps si vous tentez la moindre sortie. C'est dimanche, mais à quoi bon? Le désespoir glacé de la nature vous pénètre jusqu'à l'âme, et vous n'avez d'autre ressource que de vous installer dans un bon fauteuil à côté d'un bon feu pour remâcher vos pensées maussades. Eh bien, c'est le moment. Prenez votre Quélet et savourez quelques descriptions. C'est un jeu qui vous prendra tout entier.

Lisez avec moi le portrait d'un champignon que vous n'avez sans doute jamais vu : Gyrophila (Tricholoma) colossus. « Stipe très épais (5 à 7 cm.). » Aussitôt, vous construisez dans votre esprit ce pied énorme. 5 à 7 centimètres, ce n'est pas commun. L'épaisseur de mon poignet! « Floconneux et blanc au sommet. » Opérons par rapprochement. L'Amanite solitaire elle aussi a le pied floconneux, quoique à la base. Transportons donc de fragiles flocons blancs au-dessus du pied de notre Tricholome. « Incarnat

rosé, saumon, puis jaune à la base. » Nous connaissons la forme et la texture extérieure du pied du champignon, revêtons-le de ses couleurs propres. Incarnat rosé, j'ai beaucoup de mal, étant quelque peu daltonien, à me figurer cette nuance qui doit être bien délicate. Je n'ai jamais pu voir le reflet incarnat des lames de l'Hygrophorus pudorinus! Saumon, je vois mieux, ce jaune rougeâtre frappe ma rétine suffisamment. Puis fauve à la base, j'y suis. Je conçois ce pied vigoureux, tout blanc en haut et qui se colore de plus en plus jusqu'à sa base avec de subtiles transitions. Beaucoup de champignons ont cette habitude, bien des Tricholomes, bien des Bolets. Curieuse chose que le pied des Champignons! Pourquoi (quoiqu'il n'y ait pas de pourquoi en histoire naturelle) pourquoi un organe si simple, si rustique, qui semble réduit au rôle de support comme le socle sous le buste du grand homme, n'est-il pas homogène? J'ai ma petite idée là-dessus : le rôle du pied est plus important qu'on ne croit d'habitude. Quand le champignon est en enfance, il n'est qu'un énorme pied et le chapeau n'est qu'une ridicule excroissance à son sommet, puis le pied glisse dans le chapeau. Il doit s'en passer des choses, dans ce pied, pour en arriver là! Qui nous dit que chaque zone du pied n'a pas son activité propre, son chimisme et par conséquent son pigment personnels?

« Péridium sphérique, puis ouvert, 10 à 20 centimètres. » Très bien, comme Russula fœtens. « Glabre, incarnat-fauve, puis châtain. » Le même procédé toujours, le mannequin nu d'abord, la robe ensuite. « Marge enroulée, cotonneuse, visqueuse et blanchâtre. » Voici qui n'est pas du tout comme Russula fœtens. La marge est vivante, dynamique. Elle est encore jeune quand le centre est déjà adulte, elle se déroule, et elle porte les flocons dont elle a laissé la moitié en haut du pied. « Chair très épaisse et compacte, blanche, prenant à l'air une teinte incarnat-vermeil, puis saumon ou briquetée; goût de noisette, puis amaricant. » Admirable procédé de description! L'architecture d'abord, des fondations au faîte de l'édifice, puis les couleurs, puis de l'extérieur à l'intérieur. Nous voici dans le champignon, et sa chair sollicite notre toucher, notre sens piézométrique, notre vue, notre goût. Une seule omission : l'odeur, qui n'est pas indiquée. Aussi bien peut-elle être insignifiante ou nulle. Sans quoi, Quélet l'aurait dit.

« Lamelles arrondies, sinuées, très larges, blanches, puis rosées, incarnates. » Ce champignon est voué au rose, décidément. Sou-

venons-nous donc qu'il a des lamelles dignes de sa taille. « Spore ovoïde pruniforme, 8 μ, ocellée. » Voici les détails secrets. Un observateur « moderne » nous en dirait bien d'autres sans doute. Pour moi c'est bien suffisant.

« Eté automne. En cercles dans les bois de pins. » J'ai mon champignon dans l'œil, je n'ai plus qu'à le placer dans son décor naturel. Et de ma mémoire surgit, quelque part en Alsace, une colline de grès rose où montent, droits comme des i, de beaux pins sylvestres de la race de Haguenau. Leur écorce fendillée est d'un rouge cuivré profond qui luit au soleil, et ils portent à trente mètres de haut le panache léger de leur verdure. Le sol est couvert de leurs aiguilles mortes. Çà et là une fougère ou une ronce déploie sa rosette ou son feston. Peut-être un jour y verrai-je Tricholoma colossus boursoufler le sable pendant que les vendangeurs, un peu plus bas, remplissent leur hotte de ce raisin aigre-doux qui sera du Traminer.

« C'est le plus massif et le plus gros des Polyphyllés. » Un champignon record! Spectaculaire, rare, et comestible, c'est certainement la « belle trouvaille », celle qui comporte sa chance et sa gloire, dont on se trouve tout ému, et qui fera le tour de la France. On dira partout, avec une pointe d'envie : M. Untel a trouvé Tr. colossus... Seul le vulgaire ne comprendra pas l'importance de cette nouvelle.

Vous voilà bien loin de la bise et de la neige. Pendant que vous construisiez votre champignon et que vous le mettiez en place, vous étiez dans la forêt, « été automne », et vous avez oublié tout le reste.

Il y a aussi le plaisir de rectifier ou de compléter les descriptions de ceux qu'on connaît déjà, le plaisir d'acquérir une belle nomenclature, et de préparer son esprit à recevoir l'espèce dont il contient déjà la virtualité; le plaisir de discuter, de deviner qu'une espèce n'existe pas, de subodorer une confusion, de repérer un fantôme ou une répétition... On n'en finirait plus.

Et c'est pourquoi les flores me passionnent autant que les grammaires. Elles sont les clés de l'esprit. Je dévore du même appétit une monographie des Eucalyptus d'Australie, une étude sur les Sterculiacées d'Insulinde, toutes plantes que je ne verrai jamais, ou la Flore de Coste, ou celle de Quélet, que mes enfants appellent mes bibles. Et j'attends avec passion celle de Kühner, oui Messieurs, la seule flore mycologique au monde qui permet de déterminer sans douleur n'importe quelle Russule, et même les

Inocybes, mieux encore, les Rhodophylles de M. Romagnesi! Entrez, Messieurs, je vous en prie, goûtez et comparez!!! Je mets au défi tous les membres de l'honorable Société Mycologique de trouver dans ce livre une espèce qui n'existe pas et de ne pas nommer celles qu'ils trouveront!

Plaisanterie à part, nous allons disposer enfin d'un instrument de travail que nous attendons depuis toujours. J'ai vu le manuscrit. Je l'ai feuilleté et tâté avec respect. Sûrement, ce sera une bible de plus, et la première, le livre saint de la Mycologie contemporaine!

G. Becker.

## Les réactions chimiques colorées en mycologie.

*(Suite)*

Par le Dr R. HENRY

### TABLES DE CONCORDANCE

(d'après F. BATAILLE)

*(Suite).*

(Voir *Suppl.*, T. XIII, n° 1)

| Séguy | Klincksieck et Valette | Saccardo | Cost.-Dufour |
|---|---|---|---|
| 1 | 566-553 D | | |
| 2 | 566-553 D dil. | | |
| 3 | 578 C | | |
| 4 | 553 B | 48 | |
| 5 | 503 A dil. | | |
| 6 | 537 | | |
| 7 | 512 | | |
| 8 | 567 | | |
| 9 | 503 D | | |
| 10 | 553 B | 48 | |
| 11 | 507 dil. | | |
| 12 | 512 + (507) | | |
| 13 | 512 + 507 | | |
| 14 | 547 | | |
| 15 | 553 C | | |
| 16 | 586 | | |
| 17 | 22-578 D | | R.J Carmin |
| 18 | 578 C | | |
| 19 | 553 A | | gr. gris rosé p. purpurin |
| 20 | 503 A | | |
| 21 | 592 + 597 | | |
| 22 | 572 | | |
| 23 | 571 | | |
| 24 | 553 C | | |
| 25 | 528 | 48 | |
| 26 | 567 (+ 568) | 49 | |
| 27 | 547 | | |
| 28 | 567 + 572 | | |
| 29 | 503 D | | |
| 30 | 553 B | 48 | |
| 31 | 12-577 dil. | | |
| 32 | 12 | | |
| 33 | 16 | | |
| 34 | 21 | | |
| 35 | 3 B | | |
| 36 | 8 | | |
| 37 | 582 | | |

| Séguy | Klincksieck et Valette | Saccardo | Cost.-Dufour |
|---|---|---|---|
| 38 | 582 dil. | | |
| 39 | 591 | | |
| 40 | 21 | | |
| 41 | 5 | | |
| 42 | 583 | | |
| 43 | 583 | | |
| 44 | 567 | | |
| 45 | 553 C | 48 | |
| 46 | 576? purp. éclat. | | |
| 47 | 581 | | |
| 48 | 591 | | |
| 49 | 578 D | | |
| 50 | 596 | | |
| 51 | 578 | | |
| 52 | 581 à 582 | | |
| 53 | 586 | | |
| 54 | 591 | | |
| 55 | 553 D | | |
| 56 | 5 | | |
| 57 | 558 | 50 | |
| 58 | 537 | | |
| 59 | 542 | | |
| 60 | 528 C | | |
| 61 | 1 | 13 | |
| 62 | 6 | 13 | |
| 63 | 11 | | |
| 64 | 16 | | |
| 65 | 21 | | |
| 66 | 12 | | |
| 67 | 591 | | |
| 68 | 22 (592) | | |
| 69 | 553 C | 48 | |
| 70 | 0596 | | r. rose |
| 71 | 30 | | |
| 72 | 579 | | |
| 73 | 587 | | |
| 74 | 591 | | |
| 75 | 21 | | |
| 76 | 26 | | |
| 77 | 11 | | |
| 78 | 11 | | |
| 79 | 16 | | |
| 80 | 21 | | GR. gris rouge |
| 81 | 83 | | |
| 82 | 8 dil. | | |
| 83 | 17 | | |
| 84 | 22 | | |
| 85 | 22 dil. | | |
| 86 | 565 | | |
| 87 | 568 | | |
| 88 | 522 | | |
| 89 | 522-547 | | |
| 90 | 503 D | | |
| 91 | 51 | | |
| 92 | 51 dil. | | |
| 93 | 56 | | R. rouge vif |
| 94 | 11 + 16 | | |
| 95 | 16 + 21 | | |
| 96 | 37 | | |
| 97 | 12 | | |
| 98 | 17 | | |
| 99 | 17 dil. | | |
| 100 | 592 + 597 | | |
| 101 | 53 | 14 | |
| 102 | 58 | | |
| 103 | 7 | | |
| 104 | 592 | | |
| 105 | 18 dil. | | |
| 106 | 8 | | |
| 107 | 583 dil. | | |
| 108 | 22 | | |
| 109 | 18 dil. | | |
| 110 | 47 | | |
| 111 | 55 | | |
| 112 | 84-105 | | |
| 113 | 35 | | |
| 114 | 565-595 | | |
| 115 | 568 | | |
| 116 | 80-85 | | |
| 117 | 80-85 | 20 | |
| 118 | 540 | | |
| 119 | 540 | | |
| 120 | 540 dil. | | |

| Séguy | Klincksieck et Valette | Saccardo | Cost.-Dufour |
|---|---|---|---|
| 121 | 52 | 14 | |
| 122 | 11 | | |
| 123 | 16 | | |
| 124 | 17 dil. | | |
| 125 | 22 | | |
| 126 | 59 | | p. brun pourpre |
| 127 | 43 | | |
| 128 | 18 | | |
| 129 | 22 dil. | | |
| 130 | 72 dil. 97 | | |
| 131 | 113 à 114 | 9 | |
| 132 | 93 dil. | | |
| 133 | 117 | 7 | |
| 134 | 117 | 8 | |
| 135 | 72 dil. | | |
| 136 | 31 à 36 | | |
| 137 | 36 | 17+49 | |
| 138 | 16 | | |
| 139 | 16 dil. | | |
| 140 | 17 | | |
| 141 | 32 | | |
| 142 | 12 | | |
| 143 | 28 D | | |
| 144 | 21 + 22 | | |
| 145 | 21 | | |
| 146 | 87 | (19) | R. brun rouge |
| 147 | 67 | | |
| 148 | 67 dil. | | |
| 149 | 72 dil. | | |
| 150 | 3 B | | |
| 151 | 51 | | |
| 152 | 66 | | |
| 153 | 86 | | R¹ roux |
| 154 | 53 D | | P. pourpre vif |
| 155 | 28 D | | |
| 156 | 32 | | |
| 157 | 57 | | |
| 158 | 102 | | |
| 159 | 62 | | |
| 160 | 62 | | |
| 161 | 53 | | |
| 162 | 128 | | |
| 163 | 72 | | |
| 164 | 72 | | |
| 165 | 22 + 3 B | | |
| 166 | 51 | | |
| 167 | 61 | | |
| 168 | 86 | 15 | |
| 169 | 53 B | | |
| 170 | 53 D | | |
| 171 | 77 | | |
| 172 | 82 | | |
| 173 | 107 dil. | | |
| 174 | 137 | 29 | |
| 175 | 97 dil. | | |
| 176 | 114 | 11 | |
| 177 | 117 | 18 | |
| 178 | 97 | | |
| 179 | 97 dil. | | |
| 180 | 553 A | | |
| 181 | 101 | 15 | |
| 182 | 106 | | |
| 183 | 91 | | |
| 184 | 96 | | |
| 185 | 78 C | | |
| 186 | 107 | | |
| 187 | 112 | | |
| 188 | 78 D | | |
| 189 | 78 D-96 | | |
| 190 | 103 D | | |
| 191 | 102 | | O. brun orangé |
| 192 | 112 | | |
| 193 | 127 | 31 | |
| 194 | 111 | | |
| 195 | 53 C | | |
| 196 | 131 | 21 | O. orangé-vif |
| 197 | 86 | 16 | |
| 198 | 91 | | |
| 199 | 128 D | 28 | o. orangé clair |
| 200 | 103 C | 26-27 | |
| 201 | 107 | | |
| 202 | 107 dil. | | |

| Séguy | Klincksieck et Valette | Saccardo | Cost.-Dufour |
|---|---|---|---|
| 203 | 137 | | |
| 204 | 103 D | | |
| 205 | 0121 | | |
| 206 | 228 | | JV. jaune vert vif |
| 207 | 287 | | |
| 208 | 197 | | |
| 209 | 197 dil. | | |
| 210 | 272 | | |
| 211 | 151 | 22 | O. orangé vif |
| 212 | 156 | | |
| 213 | 156 | | |
| 214 | 156 dil. | | |
| 215 | 156 + 161 | | J.2. Jaune ocracé |
| 216 | 207 | | |
| 217 | 212 | | |
| 218 | 203 D | | |
| 219 | 203 D dil. | | |
| 220 | 178 D | | |
| 221 | 253 | | |
| 222 | 253 dil. | | |
| 223 | 237 | | |
| 224 | 212 | 33 | |
| 225 | 202 | 24 | |
| 226 | 181 | 23 | |
| 227 | 181 | 23 | |
| 228 | 191 | | |
| 229 | 191 | | |
| 230 | 186 | | |
| 231 | 568 | | |
| 232 | 573 | | b. brun clair |
| 233 | 147-222 très dil? | | b. brun clair |
| 234 | 147-222 très dil? | | b. brun clair |
| 235 | 247 dil-303 A | | |
| 236 | 538 | | |
| 237 | 478 D | | |
| 238 | 453 D | | |
| 239 | 497 | | |
| 240 | 478 B | | |
| 241 | 206 | | |
| 242 | 206 | | |
| 243 | 211 | | |
| 244 | 211 dil. | | |
| 245 | 211 dil. | | |
| 246 | 151 (+) 152 | | |
| 247 | 126 | | |
| 248 | 126 (+ 127) | | |
| 249 | 128 D | | |
| 250 | 153 D | 30 | |
| 251 | 57 | | |
| 252 | 62 à 82 dil. | | |
| 253 | 22 dil. | | |
| 254 | 021 | | |
| 255 | 3 A | | |
| 256 | 176 | 23 | J$^{t}$. jaune d'œuf |
| 257 | 181 | 23 | |
| 258 | 161 | | |
| 259 | 171 | | |
| 260 | 171 | | |
| 261 | 202 | | |
| 262 | 212 dil. | | |
| 263 | 187 dil. | 25 | |
| 264 | 216 + 228 B | | gj. gris jaune clair |
| 265 | 178 D | | |
| 266 | 281 | | |
| 267 | 281 | | |
| 268 | 286 | | |
| 269 | 291 | | |
| 270 | 0296 | | j$^{t}$. jaune clair |
| 271 | 186 | | |
| 272 | 206 | | |
| 273 | 206 | | |
| 274 | 206 | | J. jaune citrin |
| 275 | 211 | | |
| 276 | 253 | | |
| 277 | 257 | | |
| 278 | 252 | | |
| 279 | 252 dil. | | |
| 280 | 256 | | |
| 281 | 257 | | |

| Séguy | Klincksieck et Valette | Saccardo | Cost.-Dufour |
|---|---|---|---|
| 282 | 257 | | |
| 283 | 252 | | |
| 284 | 252 dil. | | |
| 285 | 253 D | | |
| 286 | 231 vif | | |
| 287 | 231 | | |
| 288 | 236 | | |
| 289 | 241 | | |
| 290 | 246 | | j. citrin pâle |
| 291 | 276 | | |
| 292 | 277 | | |
| 293 | 277 | | |
| 294 | 281 | | |
| 295 | 278 D | | |
| 296 | 280 | 39 | |
| 297 | 304 | | |
| 298 | 307 | | v. vert vif |
| 299 | 312 | | v. vert clair |
| 300 | 303 D à 328 D | | jv. jaune vert clair |
| 301 | 279 | 39 | |
| 302 | 253 | | |
| 303 | 317 | | |
| 304 | 312 | | |
| 305 | 287 | | |
| 306 | 120 à 300 | | |
| 307 | 295-315 | | |
| 308 | 314 | | |
| 309 | 338 | | |
| 310 | 338 dil 328 D | | |
| 311 | 65 | | |
| 312 | 65 | | |
| 313 | 65 | | |
| 314 | 65 | | |
| 315 | 170 | | Gj. gris jaune foncé (315 dil.) |
| 316 | 256 | | |
| 317 | 236 | | |
| 318 | 236 | | |
| 319 | 241 | | |
| 320 | 246 | | C. crème |
| 321 | 252 | | |
| 322 | 252 | | |
| 323 | 203 D | | |
| 324 | 253 D | | |
| 325 | 216-246 | | |
| 326 | 276 | | |
| 327 | 312 | 35 | |
| 328 | 303 D-317 | | |
| 329 | 303 D | | |
| 330 | 303 A | | |
| 331 | 281 | | |
| 332 | 281 | | |
| 333 | 256 | | |
| 334 | 253 D à 261 | | |
| 335 | 253 C | | |
| 336 | 127 | 32 | |
| 337 | 132 | | |
| 338 | 157 | | |
| 339 | 153 D | | |
| 340 | 153 D | | |
| 341 | 62 | | |
| 342 | 62 dil. | | |
| 343 | 3 D + 53 D | | |
| 344 | 3 C | | |
| 345 | 53 C 53 D | 17 | |
| 346 | 276 dil.[1] | | |
| 347 | 276 dil.[2] | | |
| 348 | 276 dil.[3] | | |
| 349 | 281 | | |
| 350 | 286 | | |
| 351 | 306 | | |
| 352 | 306 | | |
| 353 | 311 | | |
| 354 | 316 | | |
| 355 | 286-303 D | | |
| 356 | 279 | | |
| 357 | 308 | | |
| 358 | 312 | 35 | |
| 359 | 312 | | |
| 360 | 303 D | | |

| Séguy | Klincksieck et Valette | Saccardo | Cost.-Dufour |
|---|---|---|---|
| 361 | 276 vif | | |
| 362 | 276 | | |
| 363 | 281 | | |
| 364 | 316 dil. | | |
| 365 | 303 D | | |
| 366 | 302 | | |
| 367 | 306 | | |
| 368 | 311 | | |
| 369 | 303 D | | |
| 370 | 328 C | 38 | |
| 371 | 305 | | V. vert foncé |
| 372 | 304 | | |
| 373 | 284 | | |
| 374 | 317 | | |
| 375 | 328 D | | |
| 376 | 306? vert éclat. | | |
| 377 | 306 | | |
| 378 | 306 | | |
| 379 | 336 | | |
| 380 | 303 C | | |
| 381 | 303 | | |
| 382 | 331 | | |
| 383 | 332 | | |
| 384 | 328 D à 336 dil. | | |
| 385 | 341 | | |
| 386 | 305 | | |
| 387 | 333 | | |
| 388 | 333 dil. | | |
| 389 | 332 | | |
| 390 | 328 D à 342 dil. | | |
| 391 | 301 | | |
| 392 | 311 + 336 | | |
| 393 | 316 ou (311 + 321) | | |
| 394 | 316 ou (311 + 321) | 36 | |
| 395 | 303 C | | |
| 396 | 302 | | |
| 397 | 312 | | |
| 398 | 316 | | |
| 399 | 341 | | |
| 400 | 328 C à 346 | | |
| 401 | 335 | 34 | |
| 402 | 333 | | |
| 403 | 337 | | |
| 404 | 342 | | |
| 405 | 328 C | | |
| 406 | 326 | | |
| 407 | 301 + 321 | | |
| 408 | 306 + 321 | | |
| 409 | 316-(311 + 321) | | |
| 410 | 303 C | | |
| 411 | 303 à 326 | | |
| 412 | 302 + 331 | | |
| 413 | 336 | | |
| 414 | 328 D à 341 | | |
| 415 | 328 C à 341 dil. | | |
| 416 | 305 | | |
| 417 | 332 | | |
| 418 | 336 | | |
| 419 | 341 | | |
| 420 | 341 dil. | | |
| 421 | 303 | | |
| 422 | 308 | | |
| 423 | 307 | | |
| 424 | 312 | | |
| 425 | 366 | 37 | G.V. gris vert foncé |
| 426 | 280 | | |
| 427 | 194 | 39 | |
| 428 | 293 | | |
| 429 | 342 | | G.V. gris vert foncé |
| 430 | 347 | | g.v. gris vert clair |
| 431 | 220 à 325 | | |
| 432 | 220 à 325 | | |
| 433 | 325 | | |
| 434 | 274 | | |
| 435 | 248 | | |
| 436 | 326 + 356 | | |
| 437 | 306 + 331 | | |
| 438 | 361 | 37 | |
| 439 | 353 D | | |

| Séguy | Klincksieck et Valette | Saccardo | Cost.-Dufour |
|---|---|---|---|
| 440 | 371 | | |
| 441 | 327 + 356 | | |
| 442 | 327 + 356 | | |
| 443 | 357 | | |
| 444 | 353 D | | |
| 445 | 378 B | | |
| 446 | 330 à 355 | | |
| 447 | 352 | | |
| 448 | 357 | | |
| 449 | 367 | | |
| 450 | 378 B | | |
| 451 | 381 + 406 | | |
| 452 | 407 + 411 | | |
| 453 | 411 | | |
| 454 | 421 | | |
| 455 | 421 | | |
| 456 | 386 | | |
| 457 | 386 dil. | | |
| 458 | 391 + 396 | | |
| 459 | 391 | | |
| 460 | 421 | | |
| 461 | 353 | | |
| 462 | 353 | | |
| 463 | 380 dil. | | |
| 464 | 392 | | |
| 465 | 392 | | |
| 466 | 412 + 416 | | |
| 467 | 412 + 416 dil. | | |
| 468 | 416 dil. | | |
| 469 | 421 | | |
| 470 | 378 C | | |
| 471 | 382 | | |
| 472 | 386 | | |
| 473 | 391 | | i. bleu clair |
| 474 | 421 dil. | | |
| 475 | 378 C | | |
| 476 | 376 | | |
| 477 | 412 | | |
| 478 | 412 + 417 | | |
| 479 | 391 | | |
| 480 | 421 dil. | | |
| 481 | 382 | | |
| 482 | 381 | | Li. violet foncé |
| 483 | 386 | | J. brun jaune |
| 484 | 391 | 42 | |
| 485 | 421 | | |
| 486 | 378 | | |
| 487 | 377 | | In. bleu vif |
| 488 | 380 dil. | | |
| 489 | 412 + 417 | | |
| 490 | 391 + 397 | | |
| 491 | 379 | | |
| 492 | 408 | | |
| 493 | 447 + 448 | 44 | |
| 494 | 447 + 448 dil. | | |
| 495 | 372 | 43 | |
| 496 | 430 | 40 | |
| 497 | 408 dil. | | |
| 498 | 381 dil. | | |
| 499 | 437 | | |
| 500 | 378 B | | |
| 501 | 405 | | |
| 502 | 377 à 408 | | |
| 503 | 437 | | |
| 504 | 447 | | |
| 505 | 428 D | | |
| 506 | 435 | | |
| 507 | 434 | | |
| 508 | 447 | | |
| 509 | 447 dil. | | |
| 510 | 428 C | | |
| 511 | Noir olivacé | | |
| 512 | Noir olivacé dil. | | |
| 513 | 325 | | |
| 514 | 370 | | |
| 515 | 498 | | |
| 516 | Noir olivacé | | |
| 517 | Noir olivacé dil. | | |
| 518 | 365 | | |
| 519 | 469 | | |

(*A suivre*).

## La Chronique anecdotique

de CAMILLE FAUVEL

■

# AVANT-DIRE MYCOPHAGIQUE

(*Suite*)

### VII. SACHEZ CUEILLIR LES CHAMPIGNONS

Il importe de les ramasser très proprement et de les toucher le moins possible. Supprimer le pied si celui-ci n'est pas comestible. Dans le cas contraire, en racler très soigneusement la terre qui viendrait souiller les autres champignons; entamer un peu la chair du pied, afin de s'assurer que les vers n'ont pas commencé leur action, couper plus haut si leur présence est constatée, au besoin rejeter le pied. Le travail des vers est extrêmement rapide. En conservant un pied dont la base n'est que légèrement attaquée, le champignon tout entier sera véreux et inutilisable en moins de 24 heures.

Beaucoup de ramasseurs, dans mon coin charentais, partent à la chasse sans panier ni filet. Le premier cèpe cueilli, l'extrémité du pied, parfaitement raclée, est enfilée dans une brindille de saule ou d'osier, ramassée sur place et dépouillée de ses feuilles, mais dont on a laissé 2 centimètres de la base de la dernière branche pour former arrêt. Lorsqu'il ne reste que peu de place, on lie les deux extrémités, et si besoin est l'on recommence. Le ramasseur s'en revient avec d'intéressants colliers de champignons, fort propres, qui n'auront pas besoin d'être lavés. Dans ce pays, où pourtant le concetto ne dévale pas les sentes, c'est ce qu'on appelle *des cèpes triés sur le bolet*. Je préfère emporter un panier.

Combien de temps peut-on conserver les champignons avant cuisson? Il faut les consommer le jour même disent les uns; pour d'autres on peut attendre le lendemain. Encore que *cela dépende des espèces*, rien n'est plus exagéré. On a appelé *viande végétale* cette cryptogame, qui n'a d'ailleurs que d'assez loin la composition de la viande, sans compter sa bien plus haute teneur en eau. Or, à quoi s'aperçoit-on qu'une viande est avancée, qu'il est temps ou trop tard pour la faire cuire? A son odeur et uniquement à son odeur. Même règle pour les champignons. S'ils puent, jetez-les; sinon, mangez-les sans crainte,

même si la récolte date d'une semaine. Tel est le résultat, non seulement d'une longue expérience, mais de renseignements puisés à diverses sources. J'ai demandé à des marchands de légumes parisiens, au moins *à une trentaine*, combien de temps ils conservaient le contenu du panier de champignons achetés aux Halles Centrales. La réponse a toujours été la même : — Jusqu'à épuisement. Deux jours parfois; souvent dix. Mais nous ne mettons en vitrine qu'une petite corbeille. Le reste est dans la resserre, plus fraîche et où n'entre pas le soleil. Le champignon de Paris se conserve le mieux.

Enfin, lors de mon séjour à Arcachon, en octobre 1947, je me fournissais à un marchand de légumes, qui avait toujours en vente un bel assortiment de Tricholomes équestres (*bidaou* en patois du Sud-Ouest; prononcer bidâ (ou), en faisant à peine sonner le *ou* final). Ils étaient cueillis le dimanche, par la famille, quatre ardents pédaleurs qui s'avançaient jusqu'à la forêt landaise et ramenaient chaque fois une centaine de kilogs de ce champignon commun et très justement apprécié là-bas. Pour moi, on ramassait en sus une petite boîte de *champignons originaux*, c'est-à-dire inconnus des collecteurs. Un lundi, j'allai demander ma boîte.

— Nous ne sommes pas sortis hier.

— Mais ce grand panier de bidaou à la vitrine?

— C'est de l'autre dimanche. Les chalands ont un peu boudé la semaine dernière.

Les champignons avaient bonne odeur. J'en emportait un kilog qui fut trouvé excellent. [Prix ce jour-là 45 francs; au début de la saison, 75 francs].

Pour les espèces qui peuvent se conserver longtemps sur place, sous un apparent état de fraîcheur, comme *Collybia fusipes*, en cas de doute on aura recours à l'ébullition préalable.

## VIII. RAPPEL DE QUELQUES IMMUABLES PRINCIPES CULINAIRES

*a*) Pour le mouillement des sauces de champignons — comme pour toutes sauces — n'user jamais de *bouillon*. Ce dernier mot désigne un liquide renfermant les saporités les plus diverses, selon le contenu de la marmite. Dans les campagnes, par exemple, où l'on ne va guère à la boucherie, le fond du pot-au-feu comporte habituellement un morceau de porc salé; des os de porc, des carcasses d'oie ou de canards, hâtivement désossées, puis salées, dans les provinces où l'on prépare des *confits*. Les légumes y varient selon la production saisonnière du champ ou du jardin : raves, choux, poireaux, tomates, rutabagas, etc. Dans certaines parties du Massif Central, on ajoute au bœuf un morceau de mouton, d'autant plus apprécié qu'il sent davantage l'*ouaille* (le suint); une éclanche de vieux bouc y constituerait sans doute l'idéal.

Passant un jour à travers les étals d'un marché parisien du XIII[e] arrondissement, je fus intrigué par la forte rancidité qui se dégageait du banc d'un charcutier. Il y avait un morceau de lard, complètement jaune, d'où venait ce déplaisant parfum.

— Mais qui peut bien vous acheter cette puanteur; et pour quoi faire, pour graisser les scies?

— Nous avons des clients et surtout des *bougnats*, dont le quartier ne manque pas, qui ne trouvent jamais le lard assez rance pour aromatiser leur pot-au-feu; bouillon et bœuf seraient pour eux fades sans cela. Il est vrai qu'ils en mettent peu.

Dans d'autres contrées, on ajoute panais ou raifort; quelques hérésiarques, un bouquet garni de persil, thym, laurier. Certains, et c'est un peu mon cas, exagèrent girofle et céléri.

Je n'insiste pas sur les différences de saveur, sur celles bien étranges souvent, déplaisantes et inopportunes parfois, qu'apporteraient ces mixtures. Elles gâteraient en bien des cas une fine préparation de champignons. Dans les indications culinaires ou les recettes du D[r] Paul Ramain, ce fin gourmet ne parle point de bouillon, mais de consommé de volaille, ce qui est tout autre chose et constitue la base du *fonds blanc* idéal. Le terme *bouillon*, sans autre précision, est vide de sens et à proscrire.

Lorsqu'on voudra terminer sa préparation par une liaison à la crème, on utilisera un *fonds blanc* [ou jus clair]; pour la liaison aux œufs, un *fonds brun* [ou estouffade], que de la glace de viande pourra remplacer. Sans cela, mieux vaut se servir d'eau que d'un bouillon apocryphe.

*b*) Pour les champignons farcis, proscrire la chair à saucisse des charcutiers. Il est de tradition chez beaucoup de membres de cette honorable corporation — je tiens l'aveu de l'un d'eux — que l'on doit faire la *culbute* avec les hachis (pâtés, saucisses...) et la *double culbute* avec la chair à saucisse. Essayez, comme je l'ai fait, d'entonner dans un boyau un peu de cette chair commerciale, vous grillerez, goûterez et constaterez.

Au lieu de cela, utiliser de petits dés de jambon ou hacher un morceau de porc gras et maigre; la palette, bien qu'insuffisamment grasse, donne d'excellents résultats.

*c*) Si l'on se sert d'estragon il est conseillé de blanchir les feuilles deux minutes. Elles perdent une pointe de saveur amarescente d'herbe verte, tout en conservant et affinant leur parfum.

*d*) Si l'idée m'est venue de faire cuire le bolet des pins, sans le débarrasser de sa pellicule, c'est que j'avais constaté qu'on en use ainsi à Arcachon pour les anguilles, affublées elles aussi d'une enveloppe particulièrement visqueuse. Descendant de l'immense étang de Cazaux, par la rivière l'Eyre — et non la Leyre — elles folâtrent assez longtemps dans le bassin, comme si certaine prescience les avertissait

qu'elles doivent trouver leur destin dans la mer des Sargasses. Un ichtyologue, qui a étudié la migration des anguilles au célèbre Aquarium de la Société scientifique d'Arcachon, m'a dit qu'elles y restaient souvent plusieurs années, avant de poursuivre le voyage nuptial. On en pêche de grosses quantités. Dans ce coin, et les villes environnantes, où l'on est passablement porté sur la bouche, on se contente de les frotter avec du sel, de les tronçonner et de les projeter dans l'huile chaude. Persil et ail hachés sont répandus en fin de cuisson, ce qui donne un mets apprécié là-bas à l'égal des soles, turbots, barbues..., mais dont on se fatiguerait sans doute plus vite.

Il y a quelques années, j'entendais à la Radio une causerie du Dr de Pomiane, qui est, paraît-il, un excellent médecin. Il expliquait que si l'on place dans la poêle escalope ou côte de porc, avec très peu de corps gras, il se forme à leur surface une légère et appétissante croûte grillée, à l'intérieur de laquelle la chair cuit, tout en conservant jus, saveur et principes nutritifs. Mais, ajoutait le conférencier, on ne peut opérer ainsi avec le poisson, trop fragile, trop tendre trop humide; il faut user d'un artifice : l'enfariner. C'est la farine qui constituera la couche protectrice. Je souriais intérieurement, car dans les ports du Sud-Ouest et dans d'autres, je suppose, où l'on consomme tant de poissons, on n'enfarine pas. Les poisson essuyés sont frottés avec du sel — gros ou fin, c'est sans importance — et mis dans la poêle, où se trouve le corps gras très chaud. En remuant la queue de l'ustensile culinaire au début, et un peu en cours de cuisson, le poisson grille parfaitement et « n'attache » jamais.

Tout ceci pour mettre en garde des faux pontifes et aussi de beaucoup de livres de cuisine qui ne renferment trop souvent qu'illogiques compilations ou démarquages. J'ai sous les yeux les *Recettes de cuisine pratiques* de Mmes Schérer et François, Inspectrice et Professeur du Cours d'Enseignement ménager de la Ville de Paris (176e mille, en 1934). En feuilletant ce bouquin, on se demande si ces dames ont vraiment expérimenté leurs recettes. Au n° 847, se trouve la formule de la croûte aux champignons; elles indiquent de faire un roux blond (bien!), de mouiller avant liaison avec... jus de viande ou vin blanc ou (ceci se rtouve en italique) « de l'eau dans laquelle on a fait infuser, pendant une demi-heure, une gousse d'ail coupée en quatre ». Quel parfum apportera ce liquide? Exactement aucun. Dans beaucoup de cuisines parisiennes, pour éviter la perte de temps qu'occasionnerait le *pelurage* (néologisme obligatoire) de gousses d'ail particulièrement petites, on les met dans un vase quelconque et l'on verse dessus de l'eau bouillante. Après un certain temps d'immersion, la peau se détache avec une extrême facilité. Et c'est tout à peine si l'eau sent l'ail; car j'ai eu la curiosité d'y approcher le nez.

*e*) C'est bien inutile, après lavage, d'essuyer ou de sécher les champignons dans un linge. Vous n'éliminerez que l'eau superficielle [sou-

vent en brisant les champignons], eau qui aurait rapidement disparu à la chaleur de la cuisine. Dans les tubes, entre les lames où se trouve la majeure partie de l'eau, votre linge ne pénétrera pas.

*f*) User toujours de poivre du moulin. Le poivre possède des aromes divers, dont le plus délicat, le plus fin, s'évapore rapidement, pour ne laisser qu'une saveur piquante, mais sans parfum.

*g*) Je ne sais s'il s'est tenu un congrès de maîtres-queux — analogue au Congrès de Bruxelles — pour fixer la nomenclature des plats et des sauces, mais depuis qu'on connaît des cuisiniers lettrés [certaines pages d'A. Escoffier figureraient honorablement dans une anthologie] on enregistre quelques règles à peu près universellement admises. En voici une. On fait précéder le nom du plat de l'expression *à la*, lorsqu'il s'agit d'un accommodement connu ou susceptible de s'appliquer à divers mets. S'il s'agit d'une préparation unique, dédiée à une personne qu'elle doit honorer, on la fait suivre directement du nom de cette personne. Par exemple, si on désirait entourer des champignons grillés d'une purée de tomate ou d'oignon, on doit écrire: champignons grillés à la orly, à la soubise [la majuscule se supprime de plus en plus, à la suite de *à la*]. Mais si l'idée me venait de dédier un nouveau plat de champignons grillés au regretté Maître Louis Mangin, je devrais écrire : champignons grillés Louis Mangin. Cette règle est formulée notamment dans le *Répertoire de la Cuisine* de Th. Gringoire et L. Saulnier, édité à Londres (Old Compton Street, London Vv. 1) [v. plus loin : crêpes Suzette, pêches Melba], vade-mecum de tout cuisinier digne de ce nom.

*h*) Je n'ai pas voulu dans ce que je viens de dire, comme dans ce qui va suivre, quintessencier, sophistiquer sur la cuisine des champignons : une pointe de ceci, un soupçon de cela, etc. Mon principe est qu'avec un bon champignon, du feu, du sel et du poivre, un peu d'huile, on peut faire un plat fort appétissant; exquis si l'on a en sus de l'ail ou de l'oignon. Le persil est aussi un accompagnateur presqu'indispensable. Ayez-en toujours. Si vous possédez un jardin, aucune difficulté. Il gèle rarement dans la région parisienne et au-dessous. Il sera toutefois prudent d'en réserver un coin de planche que l'on rase en juillet et recouvre de terreau. A l'entrée de l'hiver placez dessus une caisse dont vous aurez enlevé le fond et le dessus; avec quelques fragments de carreaux, au pis aller, vous recouvrirez le dessus et n'en manquerez pas. Si vous n'avez pas de jardin, plantez-en dans deux ou trois pots à fleur, une caissette faute de mieux, après avoir coupé l'extrémité de la longue racine pivotante. Ce jardin improvisé — qui n'a pas la beauté de celui de Jenny l'ouvrière — sera posé sur la fenêtre de votre cuisine, vous arroserez et rentrerez par les grands froids.

Camille Fauvel.

(*A suivre*).

## PUBLICATIONS

■

**Un savant photographe.**

Tous ceux qui ont entre les mains l'admirable ouvrage de M. Roger Heim sur « les Champignons, tableaux d'un monde étrange », et qui en ont admiré les clichés, ignorent peut-être que la plus grande partie en est due à M. J. Vincent, photographe-naturaliste à Versailles. Il faut sans doute avoir fait de la photographie soi-même pour apprécier pleinement la qualité de ces images, leur choix, leur mise en place, leur éclairage, leur précision, leur vie et ce je ne sais quoi qui en fait plus que des documents, mais vraiment des expressions poétiques. Il est particulièrement remarquable qu'ils se soient prêtés à l'illustration d'un texte aussi puissant sans le desservir ni l'étouffer, au point qu'on peut parler d'une harmonie idéale entre l'écriture et les images. Notons en passant le caractère graphique de la photographie qui semble faite pour le commentaire, alors que les excellentes aquarelles de Bessin pouvaient s'accommoder d'un texte aussi plat que celui de Dumée. En tout cas, nous avons la preuve qu'il existe en France un chasseur d'images naturelles auprès duquel pâlissent les meilleurs Anglo-Saxons, réputés maîtres dans cette matière. Ils atteignent sans doute à la même exactitude, mais peut-être pas au style « qui est l'homme même ».

Georges Becker.

**Une mise au point à recommander :**

Les Editions de Pédagogie Active et de Documentation, 5, place Saint-Christoly, Bordeaux, publient, sous la signature de MM. Malvesin-Fabre et Séchet, un excellent opuscule, intitulé : « Comment éviter les empoisonnements par les Champignons » (35 francs). — Destinée spécialement au grand public, cette mise au point a pour but essentiel, de permettre aux amateurs de Champignons de reconnaître les espèces toxiques, mettant en évidence les caractères différentiels aisément observables entre espèces nocives et espèces comestibles se ressemblant à première vue. A ces conseils pratiques accompagnés de schémas et de dessins, les auteurs ont ajouté quelques indications sur la conduite à tenir en cas d'empoisonnement par les Champignons.

---

Le rédacteur en chef du *Supplément* : R. Heim. — Le gérant : Ch. Monnoyer.
Le Mans, — Imprimerie Monnoyer. — 1948.

SUPPLÉMENT
A LA REVUE DE MYCOLOGIE
Tome XIII, numéro 3 — 1er Décembre 1948

## Chronique de l'amateur

■

### A PROPOS DE MYCELIUMS

Je n'aime pas beaucoup le soleil. Il ne me plaît guère qu'en hiver ou après la pluie. Mais quand on le voit comme cette année briller d'un éclat dévorant et stupide pendant deux mois et demi, on se prend à penser qu'il n'est qu'un mal nécessaire. Si vous avez un jardin, et que vous ayez vu vos épinards monter avant d'avoir fait des feuilles, vos laitues refuser de se fermer, vos choux se couvrir de pucerons et tomber les fleurs de vos haricots, vous serez de mon avis. Et si vous êtes mycologue, comme il est probable puisque vous êtes abonné à cette savante revue, quelles ont été vos pensées, aux environs du 15 août, quand, en vous promenant dans les bois, les feuilles mortes, toutes grésillantes, se brisaient sous vos pieds, quand les prés ressemblaient à des paillassons et que vous cherchiez en vain le long des ravins taris un peu de fraîcheur capable d'entretenir la vie de quelques champignons courageux? Il n'y avait rien, que quelques squelettes noircis de russules, et çà et là sur les souches ou les branches mortes, de vagues polypores plus ou moins recroquevillés. Maigre pâture! Et vous avez soupiré après de bons gros nuages bien noirs, chargés de la chaude humidité de l'Atlantique, après les brouillards du matin qui trempent les herbes, après la bonne averse qui rend onctueuse et vivante la terre de nos forêts.

Pour moi, je me suis demandé aussi ce que pouvaient bien devenir pendant ce temps-là les pauvres mycéliums. J'imagine que leur feutrage inextricable et ténu se réduit à rien dans ces temps de disette, et qu'il dort patiemment, car il en a vu d'autres. Je devine tous ces végétaux de rien qui envahissent tout de leurs filaments invisibles. Cette feuille de hêtre en est pleine, et la terre de cette ornière, et les radicelles des arbres sont enveloppées aussi

de leur délicat manchon; chaque aiguille de sapin en est pénétrée, et je sais que dans ce vieux cerisier à demi mort un polypore soufré attend son heure, que dans le pré les hygrophores veillent, et que dans ce cercle vert les clitocybes géotropes veulent que le sol soit gorgé d'eau au 20 octobre pour montrer leur tête pointue et délicieuse. Arriverai-je cette année à surprendre le premier? Ils ont tant d'amateurs que c'est une chance bien rare.

Et je m'étonne aussi que tous ces mycéliums qui se ressemblent comme des frères, à la couleur ou à l'odeur près, qui sont si peu de chose et montrent si peu de personnalité, ne se trompent jamais, et que le jour venu, ceux des mycènes ne décident pas de fabriquer des marasmes, et ceux des sclérodermes des vesses de loup. Ils ne se mélangent même pas. Dans bien des endroits, il y en a quatre ou cinq qui se chevauchent et s'emmêlent, mais ils s'y retrouvent toujours et n'essaient pas de mettre en commun leurs efforts pour produire des monstres destinés à ennuyer les mycologues. Heureusement! car nous n'en sortirions plus. Ils sont en vérité bien plus raisonnables que nos phanérogames. Essayez, pour voir, de déterminer une épervière ou une molène, et vous me direz ce que vous pensez de leurs mariages intempestifs.

Mais mon plus grand étonnement, c'est de constater la disproportion extravagante qui éclate entre l'infirmité de la plante elle-même et l'énormité de son fruit. Comment s'y prend ce petit écheveau d'hyphes aveugles pour lancer à la lumière, quand il lui plaît, une boviste de cinq kilos ou un bolet satan de trente centimètres? La sagesse populaire s'est longtemps imaginée, et continue sans doute, que les champignons poussaient tout seuls et naissaient de rien. En vérité, elle avait presque raison. Mais j'y vois un miracle de l'amour. Ne souriez pas! La queue des paons qui repousse au mois de mars, la floraison délirante d'un pommier au mois de mai, le tournoiement doré d'un essaim d'abeilles au soleil de la Saint Jean, ou la grande lépiote qui écarte les bruyères à la Saint Michel pour déployer la merveille de son chapeau tacheté, c'est le même phénomène qui veut que chaque espèce, comme le collégien qui tourne un sonnet pour la fille du concierge, donne dans le moment d'exaltation et d'effervescence qui accompagne ses notes, ce qu'elle a de plus riche et de plus beau. Et les mycéliums si humbles, si secrets, quand vient leur saison, sont comme ces paysans très pauvres, qui pour marier leurs enfants font le sacrifice d'un beau trousseau et massacrent leur cochon et toute leur basse-cour. On se refera plus tard.

Vous croyez que ces considérations sont de la pure fantaisie? Vous vous trompez. Chaque être vivant a son esthétique, même s'il n'en sait rien, et c'est sa part d'esprit. Ces manifestations de beauté et de perfection dans les couleurs et dans les formes, nous sont sensibles. Les pétales ne sont pas que des organes de protection, ce sont des étendards, et l'or et la pourpre des oronges ne leur servent à rien : ce n'est qu'une preuve de leur joie de vivre. Magnificence d'autant plus éclatante que les champignons semblent plus évolués et plus parfaits. Et magnificence d'autant plus gratuite qu'un grand nombre d'espèces n'ont que des spores stériles. On n'a jamais vu germer une spore d'oronge, de coulemelle, ou de cèpe... La fructification de ces grandes espèces n'est donc qu'un jeu inutile et dispendieux, qui se continue pour l'amour de l'art et par tradition; ou du moins, tout se passe comme si...

Nous voici loin de la sécheresse. Mais peut-être avons-nous tort de la maudire. Car jamais il n'y a de si bonnes saisons mycologiques que quand il pleut au début de septembre après un été torride. La terre est chaude encore, et dès le premier orage, les mycéliums se réveillent. C'est la symphonie de leurs parfums qui les décèle bien avant que les champignons ne soient venus. Cette odeur musquée, anisée et suave est comme la chanson de l'humus en travail où se prépare la prochaine explosion. C'est si vrai que beaucoup d'espèces ont besoin de ces chaleurs pour apparaître. Ce n'est pas pour rien que nous avons trouvé cette année six cents oronges ici, dans l'Est, dans un pays qui est la Sibérie de la France, et des cèpes, des cèpes de toutes les sortes, à ne savoir qu'en faire! Je pense aux cactus, qui ne fleurissent que quand ils ont eu soif, aux bambous, qui ne fructifient que quand la mousson a oublié de venir. Comme si certaines plantes avaient besoin d'un obstacle pour réaliser leur rêve, ou d'un choc, pour courir le risque d'une aventure qui se termine souvent fort mal. Car les mycéliums se trompent! Ils lancent leurs carpophores comme si la pluie devait durer, et à peine éclos, le vent d'Est — que voulez-vous qu'il vienne de bon d'un vent qui a passé sur l'Allemagne? — les ratatine, les craquèle et les fait rentrer sous terre. En deux jours on n'en voit plus un seul, ou le peu qu'on voit prend un air à faire pitié. Mais aussi, quand l'humidité dure et qu'elle pénètre toutes choses, quel foisonnement! Que de surprises! Que de miracles! Vos yeux restent remplis de tant d'éphémères fantaisies, vous déterminez, vous reconnaissez, vous devinez, vous découvrez des stations nouvelles, et des espèces inconnues dans votre région.

Vous avez conscience d'être le témoin privilégié d'un miracle méconnu par l'humanité grossière qui perd son temps à jouer aux cartes, à hanter les cinémas ou à discuter de politique. Le mois de septembre est votre trésor personnel que personne ne viendra vous ravir — qu'en ferait-on? — mais songez un peu que vous le devez à des végétaux dont la vie reste cachée sous la loi d'un mystère où notre raison orgueilleuse commence à peine à projeter quelques lueurs. Et n'est-ce pas ce mystère même qui fait que parmi les botanistes, les mycologues sont les plus passionnés, parce qu'ils sentent obscurément qu'en cueillant une simple chanterelle, ils marchent sur la piste de l'inconnu et de l'indéchiffrable, qui sont le meilleur piment qu'on ait découvert pour les têtes bien faites?

Georges BECKER.

---

## L'année phytopathologique 1947-48

(1er Octobre 1947-30 Septembre 1948)

Par MICHEL PICARD

■

La campagne agricole 1947-48 a été caractérisée par des conditions climatiques particulières :

— Eté très pluvieux et relativement frais venant après un hiver humide et doux suivi d'un printemps chaud et sec dans ses deux premiers tiers.

Elle s'oppose fortement à la précédente :

— Eté chaud et sec précédé d'un hiver froid et sec.

Les importances relatives et absolues des parasites, leurs comportements au cours de l'année, ont, de ce fait, nettement varié d'une campagne à l'autre.

Pour en juger, nous allons passer en revue différentes cultures qu'il nous a été donné de visiter durant ces deux années. Il s'agit essentiellement de cultures de première multiplication des services de sélection de la Société VILMORIN-ANDRIEUX, à Verrières-le-Buisson (S.-et-O.).

**Renonculacées.**

Les Pivoines ont particulièrement souffert en 1948 d'attaques virulentes de *Cladosporium paeoniae* Pass. provoquant une dessiccation

complète des jeunes plantes. Les dégâts de *Botrytis* n'ont intéressé que les boutons floraux.

Les **Pieds d'Alouettes** vivaces ont été envahis de bonne heure (7 juin) par l'Oïdium (*Erysiphe nitida* (Wallr.) Rabh.); ils en ont ensuite moins souffert qu'en 1947, la virulence du parasite s'atténuant au cours de l'été.

Ces plantes ont eu à lutter également contre des attaques de *Fusarium sp.* et de Bactéries (*Pseudomonas Delphinii* E. F. S.).

**Crucifères.**

**Radis** : En 1948, on a pu observer des attaques de mildiou (*Peronospora parasitica* (Pers.) Tul.) sur jeunes radis (21 avril) et sur porte-graines (16 juillet).

En 1947, ce mildiou était limité aux porte-graines.

La rouille blanche (*Cystopus candidus* (Pers.) Lev.), fréquente en 1947 sur les porte-graines, ne s'est manifestée par contre que faiblement en 1948.

**Choux-fleurs** : Les jeunes plants ont été attaqués sous châssis dès le 15 décembre 1947 par le Mildiou (*Peronospora Brassicae* Gäum.), qui, après une période de latence, a également occasionné des dégâts aux « pommes » avant la montée à graines (15 juin 1948), en facilitant la pourriture bactérienne. Les choux-fleurs n'avaient pas eu à souffrir de ce parasite pendant la campagne précédente.

L'*Alternaria brassicae* (Berk.) Sacc.) s'est présenté assez fréquemment sur les feuilles âgées.

**Giroflées** : Le mildiou des Giroflées (*Peronospora cheiranthi* Gäum.) qui, rappelons-le, hiverne dans les plantes, s'est manifesté très tôt (1er avril). Il a été actif sur les feuilles et les rameaux durant le printemps et s'est ensuite porté sur les siliques.

L'*Alternaria Cheiranthi* (Fr.) Bolle, transmis par les graines, s'est fait particulièrement sentir au cours de l'automne 1947 et de l'hiver 1947-48.

**Matthiola** : Le mildiou, *Peronospora matthiolae* Gäum. n'a intéressé que les siliques.

**Arabis** : Une forte attaque de Rouille blanche (*Cystopus candidus* (Pers.) Lev.) a eu lieu au printemps. Elle s'est arrêtée assez rapidement, le maximum d'attaque se situant aux environs du 4 mai 1948.

**Violariés.**

Les **Pensées**, qui avaient subi de fortes attaques d'Oïdium en juin 1947, en ont peu souffert en 1948, bien qu'il soit apparu précocement (20 mai).

Le *Cercospora macrospora* Osterw. et le *Ramularia lactea* (Desm.) Sacc., également actifs en 1947, ont fait seulement acte de présence

en 1948. Le *Cercospora* a cependant eu tendance à reprendre de l'activité avec l'automne plus sec.

**Caryophyllées.**

En 1947 les **œillets de poète** avaient été surtout parasités par l'*Heterosporium echinulatum* (Berk.) Cooke), particulièrement actif au printemps (16 avril-12 mai). La Rouille n'avait été que secondaire.

L'automne 1947 et le doux hiver 1947-48 ont fourni au *Puccinia arenariae* (Schum.) Wint. des conditions favorables à son développement et les jeunes œillets ont subi des attaques « précoces » puis de plus en plus sérieuses.

L'*Heterosporium*, par contre, s'est moins développé en 1948 que l'année précédente. Il fut un peu actif au tout premier printemps (fin mars) puis bien moins néfaste ensuite en raison de la forte humidité ambiante.

**Malvacées.**

La Rouille (*Puccinia malvacearum* Mont.) a joué très tôt (25 mars) un rôle important sur les Roses Trémières. Il a été possible d'en constater la présence sur Malope le 20 août.

Le *Colletotrichum malvarum* (Br. et Cav.) Southw. qui, en 1947, avait causé des dégâts sensibles aux **Lavatères** (mort de sujets adultes) n'a pas manifesté sa présence sur ces plantes en 1948.

**Papilionacées.**

**Pois** : Ils ont particulièrement souffert en 1948 des attaques de :

*Fusarium spp.*

*Ascochyta pisi* Lib., virulent tout au long de la campagne.

Mildiou (*Peronospora pisi* Sydow), nocif aux jeunes plants (début mai).

Oïdium (*Erysiphe pisi* D.C.).

Rouille (*Uromyces pisi* (Pers.) de By).

En 1947, cette culture avait peu souffert des parasites, un peu d'anthracnose et de l'oïdium en fin de végétation.

**Fèves** : Elles ont eu à lutter cette année contre une forte invasion de Rouille (*Uromyces fabae* (Pers.) de By) qui les recouvrait complètement de ses fructifications à la mi-juillet.

**Haricots** : Les cultures de Haricots ont été très compromises à leurs débuts (15 juillet), du fait des attaques simultanées d'anthracnose (*Colletotrichum lindemuthianum* (Sacc. et Mag.), Briosi et Cav.) et surtout de Bactéries (principalement *Bacterium phaseoli* Smith). Par la suite, l'anthracnose a disparu pour réapparaître quelque peu à l'automne (10 septembre). Les Bactéries, par contre, se sont maintenues durant l'été,

sur feuilles : en particulier *Bacterium medicaginis* var. *phaseolicola* Burkholder qui produit des « taches à halo »;

puis sur gousses : en particulier *Bacterium flaccumfaciens* Hedges qui se manifeste le long des sutures.

Les gousses ont été en outre fréquemment sujettes à une pourriture due à un *Botrytis*.

**Luzernes** : Les luzernes ont été fortement parasitées par le *Pseudopeziza* (*P. medicagenis* (Lib.) Sacc.) beaucoup plus fréquent que l'année précédente.

La Rouille (*Uromyces striatus* Schr.) a été par contre plus rare.

**Lupins** : Les Lupins polyphylles (*L. polyphyllus*) ont été fortement contaminés par un *Septoria* (*S. lupini* L. Kuzonwski). Ce parasite, très actif en juillet, a provoqué une dessiccation, puis une chute du feuillage très préjudiciable aux plantes. Les pycnides du champignon s'observaient dès la mi-août sur les taches foliaires desséchées.

Les Lupins annuels ont pris le blanc plus tardivement qu'en 1947. Les périthèces (*Erysiphe pisi* D.C.) se formèrent aussi plus tardivement (19 août 1948 contre 6 août 1947) et furent plus rares.

**Cucurbitacées.**

L'Oïdium, qui était apparu très tôt en 1947 (29 mai) s'est manifesté plus tardivement en 1948; les périthèces semblent avoir été très rares.

Les Concombres, qui ont présenté en outre un « wilt » précoce dont l'agent semble avoir été un *Fusarium* ont souffert également des attaques du *Diplodina citrullina* (C. O. Smith) Gross (= *Mycosphaerella citrullina* (Lm.) Gr.) également préjudiciable aux courges. Le *Septoria cucurbitacearum* Sacc. a été observé sur ces mêmes plantes mais il a surtout fait des dégâts sur les « Coloquintes », dont le feuillage s'est parfois totalement desséché.

Le *Colletotrichum lagenarium* Cav. fréquent en 1947 sur tiges et fruits de Melons et Courges a été rare en 1948.

**Ombellifères.**

Les **Céleris** ont eu à se défendre contre les attaques répétées du *Septoria* très actif cette année.

**Composées.**

Les **Salsifis** ont subi une attaque précoce (4 mai) de Rouille blanche (*Cystopus tragopogonis* (Pers.) Schr.) qui fut par la suite bien moins virulente qu'en 1947. Ils n'ont eu que peu d'oïdium (*Erysiphe cichoracearum* D.C.) et seulement en fin de végétation. En 1947, ils avaient eu à subir une assez forte attaque de ce parasite.

Les **Laitues** ont souffert d'attaques prononcées de *Botrytis cinerea* Auct. sur couches (16 janvier) et à la montée à graines (26 juillet), ainsi que d'un fort mildiou (*Bremia lactucae* E. Regel) particulièrement virulent début mai.

Les **Pissenlits**, couverts de rouille (*Puccinia taraxaci* (Rebent.) Plowright) dès le 13 février n'ont pas beaucoup souffert de l'oïdium (*Sphaerotheca castagnei* Lev.) ni du *Ramularia* (*R. taraxaci* Karts.), tous deux abondants en 1947.

L'oïdium recouvrant les feuilles des **Tournesols** a formé cette année des périthèces de *Sphaerotheca* (apparemment *S. fuliginea* (Schlecht.) Pollaci). En 1947, aucune fructification parfaite n'avait été observée. Ces « Soleils » ont subi, par ailleurs, des attaques de *Botrytis* (*B. cinerea* Auct.?) causant une pourriture du pédoncule floral dans la région de la crosse sous-capitulaire.

Les **Reines-Marguerites** ont souffert d'attaques combinées de Nématodes et de *Fusarium spp.* provoquant leur flétrissement. Ce « pied noir » a surtout fait des dégâts, cette année, au repiquage en place, alors qu'en 1947 ses effets avaient été plus échelonnés dans le temps.

Sur les **Dahlias**, l'*Entyloma dahliae* Syd., inexistant à Verrières en 1947, est venu en 1948 ajouter ses dégâts à ceux des différents virus.

**Campanulacées.**

Les **Campanules** pyramidales à grande fleur ont été parasitées par le *Ramularia macrospora* Fries. qui a été surtout préjudiciable au feuillage.

**Borraginées.**

Les **Myosotis** ont eu à souffrir, au cours de l'hiver, d'attaques assez violentes de mildiou, *Peronospora myosotidis* de By, ainsi que de celles d'un oïdium que l'absence de périthèces n'a pas permis de rattacher avec certitude à l'*Erysiphe horridula* Lev.

**Pomme de terre** : Le Mildiou (*Phytophthora infestans* de By), léger en 1947, est apparu de bonne heure en 1948. Il s'est multiplié intensément ensuite, les infections se répétant sans cesse au cours de l'été. Cependant, les traitements appropriés en ont eu facilement raison, sa vigueur étant toute relative.

**Tomate :**

| 1947 | 1948 |
|---|---|
| — Flétrissement fusarien. | — Chancres à *Diplodina lycopersici* Holl. (*Didymella lycopersici* Kleb.). |
| — Très peu de Mildiou. | — Mildiou précoce et abondant. |
| — *Septoria lycopersici* Speg. abondant sur feuilles. | — Pas de *Septoria*, mais : |
| — *Alternaria Solani* (Ell. et G. Martin) Sor. | — *Alternaria solani* et *Phoma destructiva* Plowr. abondant sur feuilles et sur fruits. |
| — *Fusarium sp.* | — *Fusarium sp.* et Bactéries également sur fruits. |
| — *Colletotrichum phomoides* (Sacc.) Chester. | |
| — *Rhizopus* et Bactéries sur fruits. | |

**Scrofulariacées.**

Les **Mufliers** hivernants (1947-48) ont vu leurs tiges envahies par le *Diplodina passerini* Allescher. La Rouille (*Puccinia antirrhini* Diet. et Holw.) est apparue très tôt et a fait ensuite ses dégâts habituels, accompagnés assez souvent cette année par le *Phyllosticta antirrhini* Syd., rare en 1947.

**Chenopodiacées.**

Sur **Betteraves** nous avons relevé :

En 1947 :
une forte attaque de *Cercospora beticola* Sacc.,
passablement de *Ramularia betae* Rostr.,
une très forte attaque d'*Alternaria tenuis* Nees.,
mais très peu d'*Uromyces betae* (Pers.) Kühn.

En 1948 :
une attaque moyenne, tardive, de *Cercospora*,
peu de *Ramularia*,
très peu d'*Alternaria*,
mais beaucoup de rouille et du *Phoma* (*P. betae* Rostr.).

Sur **Epinards**, nous avons observé :

En 1947 : au printemps, un peu de mildiou (*Peronospora spinaciae* (Laubert) et un peu d'heterosporiose (*H. variabile* Cke).

En 1948 : une forte attaque d'*Heterosporium* en mai.

**Liliacées.**

Le mildiou de l'**Oignon** (*Peronospora schleideni* Unger), actif de bonne heure (4 mai) s'est vu submergé par la suite dans les cultures à graines par d'autres parasites qui ont causé de gros dégâts aussi bien aux poireaux qu'aux oignons.

Parmi ces ennemis des *Allium* il faut distinguer :

— les *Botrytis* (*B. allii* Münn et *B. byssoides* Walker), qui formèrent leurs coussinets conidifères sur la tige florale et plus particulièrement immédiatement en-dessous des inflorescences qui se momifièrent. Le premier (*B. allii*) a été le plus fréquent sur les oignons, le second (*B. byssoides*) s'est rencontré surtout sur les poireaux;

— les « *Macrosporium* » (morphologiquement rattachables au *M. parasiticum* Thüm.), que l'on peut considérer cette année comme de véritables parasites en raison des dégâts qu'ils ont causés. Entrés à la faveur des blessures causées par les orages de grêle, ils ont surtout été néfastes aux oignons qu'ils ont attaqués dans la partie renflée de la tige florale.

Sur **Poireaux** on doit aussi signaler des attaques d'*Heterosporium* (*H. allii* Ell. et Mart.) sur les tiges des porte-graines. Les nombreuses taches « huileuses » (infections multiples) qui se sont formées, ne se

sont desséchées que rarement, ou tardivement, en raison de l'humidité extraordinaire de l'été.

**Iridées.**

Les Iris ont subi du printemps à l'automne des attaques répétées de l'*Heterosporium gracile* Wallr. qui n'a cependant formé que de petites taches, se desséchant rarement.

Les Tulipes plantées à l'automne 47 ont été fortement parasitées par le *Botrytis tulipae* (Lib.) Hopk, très actif en avril. En 1947, ce parasite avait été très rare.

**Graminées.**

Nous manquons de données suffisamment précises pour faire d'utiles comparaisons avec 1947, cependant, il faut signaler entre autres en 1948 :

— Une forte attaque de *Marssonina secalis* sur orges à la sortie de l'hiver (début mai).

— Une attaque prononcée d'Oïdium avec périthèces fréquents (*E. graminis* D.C.), fin mai, sur les Blés et surtout sur les Céréales de printemps.

— La présence du charbon du blé, *Ustilago nuda tritici* Schf., dès le 27 mai.

— Sur les graminées fourragères, l'existence de *Septoria bromi* Sacc. sur les Bromes (21 août) et une forte attaque de *Puccinia graminis phlei-pratensis* (Erikss. et Renn) Stakm et Piem) sur *Phleum pratense* dès février.

Après cette énumération, quelque peu fastidieuse, il me semble intéressant de rechercher dans les conditions et faits météorologiques de l'année l'explication des comportements variés de ces différents parasites :

Les *Botrytis*, dont le champ d'action est généralement limité aux serres, ont été cette année des parasites très néfastes et très répandus en pleine terre (*B. allii* et *byssoides* sur *Allium*, *B. tulipae* sur *tulipes*, *B. sp.* sur Tournesol). Leurs phases d'activité maximum coïncident avec des périodes d'humidité soutenue, accompagnée de pluies et d'une assez forte nébulosité, la température optimum variant avec l'espèce, mais restant toujours relativement basse (inférieure à 25°).

Le *B. tulipae* a ainsi été actif surtout entre le 5 et le 20 avril, après les pluies du début du mois (les 2-4-5-6-7), favorisé, par ailleurs, par une montée régulière de la température (température moyenne passant de 9 à 17°). Par la suite la température a baissé et le parasite a perdu de sa virulence.

Les *B. byssoides* et *allii* se sont surtout développés entre le 15 juillet

et le 10 août à la faveur d'une humidité atmosphérique soutenue, accompagnée d'une forte nébulosité et surtout grâce à une température moyenne se maintenant aux environs de 20°.

Le *Botrytis* du Tournesol mis en activité par les pluies des 18-21-22 août a retrouvé les mêmes conditions favorables (humidité, faible insolation, température moyenne stable et voisine de 20°) jusqu'au 10 septembre.

L'année dernière ces parasites n'avaient pas trouvé, au cours de l'été très sec, l'humidité qui leur est nécessaire; par ailleurs, la température ambiante avait été trop élevée.

Les « *Macrosporium* » et *Alternaria* ont eu des comportements variés selon les espèces :

Ainsi les « *Macrosporium* » des *Allium*, l'*Alternaria solani*, actifs cette année, se sont très bien accommodés — surtout les premiers — de l'humidité excessive et de la température relativement basse de l'été. Par contre, l'*Alternaria tenuis*, abondant l'an dernier sur les feuilles de betteraves a été rare cette année, faute sans doute d'une température suffisante. En général, les espèces de ces genres semblent avoir un parasitisme peu actif et cette année les orages de grêle de mai et juin ont grandement favorisé leur installation sur tomates comme sur poireaux et oignons.

Les *Heterosporium* ont été en général très actifs. Les dégâts qu'ils ont causés ont été la résultante de leur action déshydratante et des conditions extérieures entourant la plante parasitée.

L'*H. variabile* actif sur les épinards dès le 25 avril (température moyenne voisine de 15° s'établissant après les pluies des 16-17 avril) a vu son attaque accompagnée d'une invasion de pucerons et, du 15 au 20 mai, d'une période de chaleur sèche. Les dégâts qui en ont résulté ont été considérables.

Les *Heterosporium* des Iris et des poireaux, très actifs, n'ont fait par contre que peu de mal; une forte humidité ambiante a entouré leurs attaques.

Ces trois catégories de parasites (*Botrytis, Alternaria-Macrosporium, Heterosporium*) rentrent dans le groupe des Hyphomycètes. Il semble que la dispersion aisée de leurs conidies, formés sur des conidiophores externes, dégagés, n'ait pas été gênée par l'humidité de l'été.

Ces conditions estivales particulières ne semblent pas avoir nui non plus aux parasites du groupe des Sphéropsidées :

Les *Septoria* ont été en général très actifs et très fréquents (*S. lupini* sur Lupin, *S. apii* sur Céleri, *S. cucurbitaceum* sur Cucurbitacées); cependant le *S. lycopersici* a été inexistant sur Tomate, faute sans doute d'une chaleur suffisante.

Les *Phoma* et *Phyllosticta* ont fourni quelques parasites importants pour l'année : *Phoma betae* sur betteraves, *Phyllosticta antirrhini* sur mufliers et *Phyllosticta cucurbitacearum* sur Concombres.

Ce groupe de parasites (Sphéropsidées) a dispersé abondamment ses spores au cours de l'été, l'humidité ambiante favorisant leur sortie des pycnides où elles s'étaient formées.

Par contre les Mélanconiées, plus précisément les *Colletotrichum*, n'ont pas été favorisées par la température et l'état hygrométrique de l'atmosphère. Elles semblent, en effet, demander dans l'ensemble, pour leur développement, des températures assez élevées; de plus, la libération et la dispersion de leurs fructifications paraît requérir une certaine sécheresse.

Les Rouilles blanches semblent avoir des exigences voisines, elles peuvent se contenter néanmoins de températures plus faibles : ainsi s'expliqueraient les attaques du *Cystopus candidus* au printemps sur Alysse et *Arabis*, et à l'automne sur Capselle Bourse à Pasteur. Néanmoins une forte chaleur sèche crée pour ces parasites les conditions idéales de dispersion (éclatement et pulvérulence des fructifications sous-cuticulaires grandement facilitées). Ces conditions, qui avaient prévalu en 1947, en avaient fait de dangereux parasites pour les Crucifères, les Salsifis, les Pourpiers et les Amarantes. En 1948 par contre, les Salsifis en ont peu souffert, les pourpiers et amarantes n'ont pratiquement pas été parasités.

Les Mildious, favorisés par l'humidité, se sont comportés différemment selon leurs exigences thermiques : le mildiou de la pomme de terre a été ainsi nettement plus actif que celui de l'oignon. Les infections, répétées, ne se sont faites qu'avec d'assez rares conidies. Finalement, malgré un développement mycélien très favorisé par les conditions extérieures, la vigueur du parasite n'a pas été bien grande.

Les Rouilles ont en général montré un réveil précoce et il en est parfois résulté des dégâts sensibles pour les cultures attaquées : ce fut notamment le cas des Roses Trémières et Œillets de poète.

Les Oïdiums ont été également fortement influencés par les conditions météorologiques. Certains ont démarré très tôt à la faveur de périodes relativement chaudes succédant à une période pluvieuse — en effet, après les pluies des 1-2-5 et 9 mai les oïdiums des Rosiers et des Pensées entraient en activité. Après les chutes d'eau de la fin mai et du début juin c'était au tour du blanc des Pieds d'Alouettes de se propager. Par la suite, l'orage du 13 juin nettoyait les feuilles et arrêtait leur développement, mais les pluies tombées vers le 20 juin et le réchauffement de la température qui suivit pendant tout le mois de juillet les favorisa à nouveau. Nous notons alors des oïdiums sur *Antirrhinum orontium*, Cucurbitacées, Pieds d'Alouettes, Rosiers, Pois, Salsifis, Pensées, puis sur Pissenlits, Lupins, Pyrèthres, Lilas, Trèfles, Tournesols. Cependant la chaleur leur a manqué et ils n'ont pas retrouvé leur activité de 1947; les dégâts qu'ils ont causés ont été bénins et ils ont, dans l'ensemble, formé tardivement leurs périthèces. A noter que le mois de septembre plus sec et assez chaud leur a redonné un regain d'activité et de virulence.

Pour nous résumer, nous dirons que la campagne 1947-48 a été marquée au point de vue pathologique :

1) Par un parasitisme actif des *Botrytis*, agents de pourritures et de momifications.

2) Par une activité précoce puis soutenue des Rouilles et des Mildious.

3) Par la bénignité des Rouilles blanches et des Oïdiums qui avaient été très néfastes lors de la précédente campagne.

(*Section de Phytopathologie des Etablissements Vilmorin-Andrieux.*)

---

## La Chronique anecdotique

de CAMILLE FAUVEL

■

## AVANT - DIRE MYCOPHAGIQUE

(*Suite*)

### IX. *MARCUS VALERIUS MARTIALIS DIXIT...*

Après avoir dégusté et savouré, par anticipation, les deux précieuses recettes du Dr Paul Ramain, j'ai eu un moment d'arrêt devant son paragraphe final.

C'est vraiment, pensais-je, que le dieu des fourneaux ou le démon de l'auteur (au sens socratique du mot), ou tous les deux, l'aient obligé à terminer son savant papier par une citation de *latin de cuisine*, sous la fallacieuse signature de Martial, afin sans doute de conserver la couleur locale jusqu'au bout. Mais ayant chaussé mes bésicles et examiné avec plus d'attention, j'ai remarqué qu'il devait s'agir d'un distique (un hexamètre + un pentamètre) massacré et interpolé par de vandales imprimeurs, avec suppression de deux mots au premier vers, addition d'un autre et introduction de *lena...*, etc.

Tant pour la belle tenue littéraire de la *Revue de Mycologie*, que par respect pour le brave épigrammatiste que fut Martial, flagorneur de Domitien, mais ami de Pline, il importe de rétablir la citation déchiquetée sur le marbre :

*Argentum atque aurum facile est, lænamque togamque*
*Mittere : boletos mittere difficile est.*

Martial. *Epigrammes*, XII. 48.

Ce qu'on peut traduire : « Envoyer de l'or ou de l'argent, un manteau, une toge, cela est facile; mais des champignons c'est autre chose. » Car si on se reporte au contexte, *boletus* signifie non pas bolet, mais champignon fin, onctueux. Martial qui parle souvent des champignons (j'aurai l'occasion d'y revenir), emploie surtout trois termes, qui sont par ordre de gradation descendante : 1° *boletus*, presque sûrement les oronges; 2° *tuber;* 3° *fungus :* les champignons vulgaires. Voilà comment une coquille typographique a permis à un poète du début de notre ère de venir dire son mot à l'enquête gastronomique du Laboratoire de Cryptogamie.

## X. PROPOS D'UN MAITRE

Nous sommes nés tous deux au pays des dolmens et des menhirs et fûmes camarades au collège de Ker-M... Son père était chef-cuisinier dans un palace d'une aristocratique plage bretonne. Vers la troisième, il délaissa Homère et le *Gradus ad Parnassum* pour entrer dans la cuisine paternelle. Je le perdis de vue après le régiment pour le retrouver, en 1925, propriétaire d'un restaurant parisien réputé où, coiffé d'un bonnet blanc imposant, il dirigeait les cuisines. Nos relations reprirent. Il m'apprit que pendant onze ans, il avait été, à Londres, le second du plus grand cuisinier moderne Auguste Escoffier. Il m'accompagna souvent dans mes excursions en forêts et accommoda *chez moi*, à l'occasion, le fruit de nos cueillettes. Je l'ai revu il y a quelques mois et lui ai soumis la minute de ma chronique :

— Comme tu as raison, en principe, de tirer l'échelle après les champignons sautés, lorsque les cryptogames doivent constituer tout le mets.

Presque toujours les auteurs de recettes sur la préparation des champignons prennent l'accessoire pour le principal et démarquent maladroitement des recettes classiques, en leur donnant un nom nouveau.

Il ne faut pas perdre de vue que le champignon est un légume, une garniture. Dans la croûte aux champignons, le gourmet, l'initié, cherchera toujours, du bout de sa fourchette, les crêtes et les rognons de coq absents, les quenelles déficientes..., car cette recette n'est autre que celle, émaciée, émasculée, du *Vol-au-vent à la Financière.* On pourrait tout au moins y mettre des quenelles, qu'il est si facile de préparer. Le même gourmet cherchera dans les champignons à la sauce poulette, le poulet envolé.

Quant aux ouvrages que tu m'as confiés, il vaudrait mieux n'en rien dire. Les recettes de De Coutouly sont toutes insensées; celles de Portevin ne valent pas mieux...

— Cet honorable lauréat de l'Académie des Sciences collectionnait

aussi les papillons et les coléoptères. A défaut de boîte vitrée, il a épinglé, dans un petit livre, toutes les bourdes cueillies sans discernement, dans les auteurs...

— Mais la palme revient sans conteste à J. Costantin, avec son effarante recette des *Cèpes à la bordelaise :* les éplucher en enlevant les tubes, laver, sécher en roulant dans une serviette, faire cuire dans du bouillon, servir nageant dans l'huile (1). Cela lève le cœur.

— Escoffier indique de faire mariner les cèpes dans l'huile avant cuisson. Je me suis fait autrefois le truchement de cette façon de faire, puis je l'ai abandonnée, trouvant qu'elle n'ajoutait rien à la finesse du mets.

— C'est mon avis. Pendant les onze années de ma collaboration avec Escoffier, je ne l'ai jamais vu qu'en smoking, dans son vaste et luxueux bureau, attenant aux cuisines, sa table couverte de paperasses. C'est là qu'on lui présentait les plats fins avant de les servir aux gros personnages, voire aux têtes couronnées, qui banquetaient à l'étage au-dessus. Il goûtait parfois, en trempant un doigt dans la sauce et donnait son avis. Je crois sincèrement qu'il n'a jamais préparé de champignons de sa vie. Ce qui me le confirme ce sont les recettes qu'il a fournies au Syndicat des Cultivateurs de Champignons de France (7*bis*, rue du Louvre, à Paris), et que l'on distribuait gratuitement, vers 1936, avec d'autres, dans une élégante petite brochure jaune. Il s'agissait de parer à la mévente des champignons, qui sévissait alors. Je ne sais s'il a voulu, sur le tard, faire encore parler de lui...

— Son livre alors, si élégamment écrit, ne serait que compilation?

— Bien loin de là. Escoffier a gravi tous les échelons, à partir de celui de marmiton; il a énormément travaillé. Mais lorsque je l'ai connu, parvenu à son apogée, il ne faisait presque plus de recherches. Ses *crêpes Suzette* (fourrées, ce qu'on oublie trop, avant d'être flambées) ont été trouvées par lui pour un gourmet prince de Galles, qui a régné dans la suite. C'est à la demande du Duc d'Orléans — qui a légué ses collections de chasse au Muséum — qu'il a créé la *pêche Melba,* pour l'Egérie du prince, la célèbre cantatrice australienne Nelly Melba. Ce sont là deux chefs-d'œuvre.

Mais si Escoffier a peu ou point préparé de champignons — hors les truffes et les champignons de couche — c'est que dans toute cuisine digne de ce nom, on ne prépare pas de champignon, sauf ces deux-là. Il faut excepter toutefois quelques grands restaurants régionaux, comme ceux de Bordeaux, où le cèpe à la bordelaise figure sur la carte en toutes saisons. Le cèpe, à la vérité, commence à avoir droit de cité.

Pour accommoder les champignons, il faut être bon cuisinier,

(1) J. Costantin. — Atlas des Champignons, p. 246.

gourmet et mycologue. Je n'ai jamais connu un confrère qui possédât ces trois qualités. Il faut connaître les champignons, ai-je dit, car quelle catastrophe pour une maison où se produirait un empoisonnement. Il faut savoir que tel champignon est bon et parfumé dans tel habitat, médiocre dans un autre; il faut surtout se méfier de la capricieuse eau de végétation, qui peut venir gâter une préparation longue et souvent coûteuse..., etc,

Pour tes deux recettes originales, tu as eu recours aux champignons de couche, mais je doute bien que tu réussirais toujours tes champignons grillés ou farcis avec des champignons de prairies, qui s'aplatissent lorsqu'ils laissent exsuder de l'eau de végétation.

La Mycogastronomie en est actuellement au stade où se trouvait la toxicologie fongique, il y a une trentaine d'années. Presque tout est à faire.

Je t'ai remis *le Répertoire de la Cuisine*, de Gringoire et Saulnier. Pas plus gros qu'un catéchisme, cet ouvrage qui contient 7.000 recettes, fait lui aussi la part belle aux truffes et aux champignons de couche, puisque près de 3.000 recettes les utilisent. Il n'y est pas question de champignons sauvages, pour parler comme aux Halles centrales. Les mycogastronomes ont de la besogne devant eux.

(*A suivre*).

Camille Fauvel.

## TABLE DU SUPPLEMENT

### Tome XIII

■

**Chronique de l'amateur,** par Georges Becker.

Un rêve, p. 1. — Plaisir des flores, p. 17. — A propos de mycéliums, p. 33.

**Chronique anecdotique,** par Camille Fauvel.

Avant-dire mycophagique : VI. Sauce R.D.M. ou cent recettes en une seule, p. 10. — VII. Sachez cueillir les Champignons, p. 27. — VIII. Rappel de quelques immuables principes culinaires, p. 28. — IX. Marcus Valerius Martialis dixit..., p. 45. — X. Propos d'un Maître, p. 46.

**Les réactions chimiques colorées en mycologie,** par le Dr R. Henry.

Préambule, p. 4. — Tables de concordance, p. 9, 20.

**L'année phytopathologique 1947-48,** par Michel Picard, p. 36.

**Publications**

Publications diverses de la *Revue de Mycologie*..... 16
Un savant photographe ..... 32
Une mise au point à recommander (Malvesin-Fabre et Séchet : Comment éviter les empoisonnements par les Champignons)..... 32

**Informations**

Résultats du Concours organisé par la Revue de Mycologie..... 14

Le rédacteur en chef du *Supplément* : R. Heim. — Le gérant : Ch. Monnoyer.

Le Mans, — Imprimerie Monnoyer. — 1948.